





ÉLÉMENTS
DE
PHARMACIE
THÉORIQUE ET PRATIQUE.

ÉLÉMENTS DE PHARMACIE THÉORIQUE ET PRATIQUE:

CONTENANT toutes les Opérations fondamentales de cet Art; avec leur définition, & une Explication de ces Opérations, par les Principes de la Chymie;

LA Maniere de bien choisir, de préparer & de mêler les Médicaments; avec des Remarques & des Réflexions sur chaque procédé;

LES Moyens de reconnoître les Médicaments falsifiés ou altérés;

LES Recettes des Médicaments nouvellement mis en usage;

LES Principes fondamentaux de plusieurs Arts dépendants de la Pharmacie: tels que l'Art du Confiseur, & ceux de la préparation des Eaux de Senteur & des Liqueurs de table.

Avec l'exposition des Vertus & Doses des Médicaments, à la suite de chaque Article.

Par M. BAUMÉ, Maître Apothicaire de Paris, de l'Académie Royale des Sciences, & de celle de Madrid.

CINQUIEME ÉDITION.

Revue, corrigée, & fort augmentée.



A PARIS,

Chez SAMSON, Libraire, Quai des Augustins.

M. DCC. LXXXIV.

Avec Approbation, & Privilege du Roi.

AVIS.

On prévient le Public, que pour reconnoître cette cinquieme édition, faite sous les yeux de l'Auteur, elle ne sera signée que de la main du sieur Samson, à cause de la supercherie des Contrefacteurs qui avoient fait graver le nom de M. Baumé, à l'imitation de l'avis qui étoit aux précédentes éditions de cet Ouvrage.

A Paris, le 31 Juillet 1784.

Samson Libraire.

N. B. Cette édition à moins de pages que la quatrieme, malgré les augmentations, parceque l'on a ajouté à toutes les lignes des lettres, et à chaque page des lignes de plus, pour ne pas faire un trop fort volume.

AVERTISSEMENT.

JAMAIS livre de Pharmacie n'a été critiqué auſſi vivement que la premiere édition de cet Ouvrage. J'aurois été ſenſible à ces critiques, ſi je me les étois attirées par des erreurs ou par des fautes groſſieres; mais celles qu'on avoit cru y découvrir ſe ſont évanouies au moyen des éclairciſſements que j'ai donnés. La critique a été de deux eſpeces : l'une a été imprimée, ce qui m'a fait plaiſir ; elle m'a mis a portée de donner les éclairciſſements & les inſtructions dont on paroiſſoit avoir beſoin. L'autre n'a été que verbale ; elle a fait un peu de tort à l'Ouvrage, & l'a empêché d'être connu auſſi promptement qu'il l'auroit été ſans cela. Mais eſt-il poſſible de ſe mettre à l'abri de la critique d'une ſorte de gens déſœuvrés, qui n'ont tout au plus que le demi-ſavoir, & qui oſent prendre un ton magiſtral ? Ces critiques ſentent qu'ils ſeroient confondus, s'ils publioient leurs obſervations.

Mais heureuſement tout le monde ne penſoit pas de même de mes Eléments de Pharmacie ; car dans le même temps qu'on en faiſoit la critique, tous les gens de l'art les recherchoient pour les conſulter & ſe guider dans leurs travaux. M. Bourgelat, Directeur & Inſpecteur général des Ecoles Vétérinaires, voulant donner une *Matiere Médicinale raiſonnée*, ou *Précis des Médicaments*, *&c. à l'uſage de l'Ecole Royale Vété-*

rinaire, a cru y devoir faire entrer une partie de mes Eléments de Pharmacie : il en a tiré tout ce qui pouvoit être utile à l'objet qu'il ſe propoſoit de remplir ; & on peut dire qu'il l'a fait avec toute la capacité & le diſcernement qu'on lui connoît.

Dans la Préface de la premiere édition de cet Ouvrage, j'avois blâmé les falſificateurs de médicaments : on a voulu m'en faire quelques reproches ; mais il n'eſt perſonne qui ne ſente combien la fidélité & l'exactitude ſont néceſſaires dans la préparation des médicaments, & combien il eſt dangereux de faire uſage de ceux qui ſont falſifiés. Le Gouvernement a été tellement pénétré de cette vérité, que le Roi, par ſa Déclaration, en date du 25 Avril 1777, & régiſtré en Parlement le 13 Mai de la même année, a érigé le corps de Pharmacie en College, & accorde aux ſeuls Apothicaires le droit de vendre les drogues compoſées.

Dès la ſeconde édition de cet Ouvrage, j'en ai un peu changé le plan : j'ai ajouté ſucceſſivement beaucoup de formules nouvelles, & pluſieurs choſes intéreſſantes ſur la théorie de la Pharmacie : cependant comme il faudroit pluſieurs volumes pour contenir toutes les formules de remedes particuliers, qui ont plus ou moins de vogue, & celles qu'un ſuccès, ſouvent dû au haſard, ou à la conſtitution robuſte de quelques malades ont miſes en crédit, j'ai penſé ne devoir point les admettre indiſtinctement ; c'eût été favoriſer le charlataniſme, & encourager l'ignorance à de nouveaux eſſais. Je n'ai donc ajouté dans la qua-

trieme édition que la poudre de Grimaldy & le traitement contre les Ténia ou vers ſolitaires. Ce dernier remede, après des ſuccès marqués & conſtatés par nos plus célebres Médecins, a été publié par ordre du Roi, Louis XVI.

Dans cette nouvelle édition j'ai ajouté beaucoup de remedes qui ne ſont connus que par peu de perſonnes, & j'ai penſé faire plaiſir de les réunir dans cet Ouvrage qui en contient déja beaucoup d'autres.

J'ai pris ſoin autant que j'en ai tenu note, de rendre compte de la quantité des médicaments que chaque recette fournit. Cet objet eſt de la plus grande utilité pour le Médecin & pour l'Apothicaire : le Médecin eſt en état de mieux doſer les médicaments; l'Apothicaire ſe détermine en connoiſſance de cauſe, & ſur-le-champ, à préparer ſuivant ſon débit la quantité de médicaments dont il a beſoin.

L'ordre que j'ai ſuivi dans cette édition, eſt le même que dans la précédente : je fais d'abord une introduction à la pharmacie, où j'expoſe la lenteur de ſes progrès dans les premiers temps. A la ſuite de l'introduction je définis cette ſcience, & je fais voir que c'eſt mal à propos qu'on l'avoit diviſée en Pharmacie Galénique & en Pharmacie Chymique. Aucune Pharmacopée ne fait l'application des principes de la Chymie ; cependant, ſans les connoiſſances de cette ſcience, on ne travaille qu'au haſard dans la Pharmacie.

Je diviſe la Pharmacie en quatre parties, qui ſont, *la connoiſſance, l'élection, la préparation*

& *la mixtion des médicaments.* Au lieu d'entrer ici en matiere, comme dans la premiere édition, je continue d'exposer les prolégomenes de la Pharmacie : je parle des vaiſſeaux & des inſtruments; je donne la figure & la deſcription d'un alambic àbain-marie d'étain : ce vaiſſeau eſt de la plus grande commodité pour les diſtillations.

Je donne la deſcription d'une étuve ; c'eſt une choſe de la plus grande utilité pour faire deſſécher les plantes, même en été. La Nature fournit les végétaux dans la ſaiſon, mais le temps n'eſt pas toujours favorable pour les faire deſſécher auſſi promptement que cela eſt néceſſaire. A l'occaſion de l'étuve, je donne une maniere de deſſécher le bled, & un moyen de le conſerver pluſieurs ſiecles en bon état : cet objet d'utilité n'eſt point déplacé dans un Ouvrage comme celui ci, puiſqu'il preſcrit les principes de la deſſication des végétaux en général. Après la deſcription de l'étuve je parle des poids, des meſures, &c. Moyennant cela les objets de la Pharmacie ne ſont point interrompus.

Après la deſcription de l'étuve, j'aurois pu dire un mot ſur les fourneaux dont on ſe ſert dans la Pharmacie, mais ils ſont ſi ſimples que j'ai regardé cet objet inutile; les fourneaux ordinaires de cuiſine peuvent ſervir pour faire preſque toutes les opérations de Pharmacie. Le ſieur Nivert a préſenté à l'Académie en 1782 une cuiſine portative, très ingénieuſe, & qui peut avoir ſon utilité dans des Pharmacies où le local ne permet pas d'établir un laboratoire en regle;

cette cuiſine eſt une boîte de tôle ou de cuivre de deux pieds deux pouces de long, deux pieds de large, & quinze pouces de hauteur, dans laquelle on loge tous les uſtenſiles de cuiſine & du linge, dans laquelle on peut préparer enſemble ou ſéparément comme on veut, avec trois livres de charbon, neuf choſes à la fois, & faire un dîner pour douze perſonnes au moins. Cette cuiſine portative peut être fort utile pour les Pharmacies ambulantes à l'armée.

L'ordre que j'ai ſuivi, m'a paru le plus naturel : je paſſe du ſimple au composé, & du composé au plus composé. Juſqu'ici la Pharmacie a été traitée ſans beaucoup d'ordre; on s'étoit toujours contenté de placer enſemble les choſes de même ſorte à-peu-près. Cependant il m'a ſemblé que la Pharmacie, conſidérée comme ſcience, pouvoit être préſentée dans un ordre plus méthodique. On avoit coutume de diviſer la Pharmacie en trois parties; mais j'ai cru devoir y en ajouter une quatrieme, qui eſt la connoiſſance des médicaments.

La connoiſſance des drogues ſimples étant néceſſaire à un Apothicaire, j'en ai fait la premiere partie de cet ouvrage : mais cet objet étant plus étendu que la Pharmacie elle-même, au lieu de faire un article ſur la Matiere Médicale, je renvoie aux différents traités qu'on en a publiés. Je me contente de parler de la ſophiſtication de pluſieurs médicaments, & j'enſeigne les moyens de reconnoître ces fraudes. Il n'eſt fait mention de ces altérations ſi nuiſibles & ſi puniſſables, que

dans fort peu d'ouvrages : cependant il eſt néceſſaire qu'un Apothicaire les connoiſſe ; c'eſt une partie eſſentielle à l'étude de la matiere médicale. Quelques perſonnes ont trouvé mauvais que cet article fût placé dans des Eléments de Pharmacie : où donc étoit-il plus néceſſaire & plus naturel d'en parler ? On objecte que c'eſt apprendre aux gens mal intentionnés des moyens de falſifier, au lieu de prémunir contre les fraudes. Cela seroit vrai si je n'eusse pas donné en même temps le moyen de reconnoître ces fraudes. Au reſte mon ſentiment eſt qu'on ne peut trop mettre le public en garde contre ces falsificateurs inſidieux, qui ſe jouent des beſoins du peuple, & qui, ſous l'appât d'un gain honteux, ſe font un talent de le tromper. Puiſſe au moins cet Ouvrage répandre aſſez de lumieres ſur l'Art important de la Pharmacie, pour enſeigner à reconnoître, par des caracteres certains, les médicaments véritables, d'avec ceux qui ſont ſophiſtiqués, à ſéparer le remede d'avec le poiſon, enfin à diſtinguer le charlataniſme dangereux d'avec la ſcience ſalutaire !

Dans la ſeconde Partie, qui eſt l'élection des médicaments, je traite de tout ce qui a rapport au choix des drogues ſimples, du temps de ſe les procurer, &c. J'ai ſupprimé de cette Partie la deſſication & la conſervation des drogues ſimples, pour les mettre dans la préparation : effectivement deſſécher une plante, eſt une préparation qu'on lui fait ſubir ; la conſerver, eſt un moyen qu'on emploie pour l'avoir toujours en bon état ; cela dépend encore de la préparation. J'ai retran-

ché ici la ſophiſtication, pour placer cet article à la connoiſſance des médicaments, comme nous venons de le dire. Enfin j'ai encore ôté de cet article tout ce qui eſt prolégomene à la Pharmacie, tel que les vaiſſeaux, les inſtruments, les poids & meſures, &c. Ce choſes ſont mieux placées avant tout ce qui appartient véritablement à la Pharmacie.

Dans la troiſieme Partie, je traite de la préparation des médicaments. Preſque toutes les drogues ſimples ne peuvent être employées dans l'état où la Nature nous les a fournit : elles ont beſoin d'être arrangées convenablement, en un mot qu'on leur faſſe ſubir quelques préparations, aux unes plus, aux autres moins. Il y en a qui ne demandent que d'être ſéchées; telles ſont les plantes & les parties molles des animaux : d'autres exigent qu'on leur faſſe éprouver l'action du feu, pour les priver ſeulement d'une partie des ſubſtances volatiles qu'elles contiennent : d'autres veulent l'action d'un plus grand feu, pour les réduire en terre ou en cendre, & les priver de tout principe volatil. Il y a des ſubſtances qu'il faut réduire en poudre : la maniere de les pulvériſer eſt différente ſuivant leur nature. Les unes ſont végétales ou animales; il ſuffit de les pulvériſer & de les paſſer au travers d'un tamis, pour qu'elles puiſſent être employées. Il y en a de minérales, dont la texture eſt pierreuſe & même métallique : ces ſubſtances ont beſoin d'une diviſion plus grande; on les broie ſur un porphyre.

Les pulpes des plantes & de leurs parties, leurs

ſucs, ſoit aqueux, ſoit huileux, ſoit réſineux, ſoit laiteux, ainſi que les ſels eſſentiels de ces différents ſucs, ſont du reſſort de la *préparation*. Tous ces objets offrent des détails que j'ai tâché de rendre intéreſſants par des additions conſidérables; tels que des éclairciſſements ſur le ſel eſſentiel d'oſeille; un procédé pour faire de l'amidon, & la théorie de cette opération; théorie dont on n'avoit pas encore de connoiſſance. On verra, par exemple, que le travail qu'on fait à l'amidon, conſiſte à enlever à la farine la matiere extractive, afin de ne lui conſerver que la partie mucilagineuſe. En cet endroit je rapporte le procédé de M. Keyſelmeyer pour ſéparer des graines farineuſes une ſubſtance parfaitement animaliſée: je fais mention de pluſieurs expériences qui font connoître la nature de cette ſinguliere matiere découverte depuis peu de temps.

La quatrieme Partie, qui eſt la mixtion des médicaments, offre un plus grand détail; elle eſt ſuſceptible d'être traitée méthodiquement; j'oſe croire l'avoir fait. Après avoir dit ce que c'eſt que mixtion, & établi quelques principes généraux ſur les formules & ſur la maniere de formuler, je parle des mélanges, & je commence d'abord par les plus ſimples. Des plantes coupées menu & mêlées, forment les premiers exemples de mélanges; ils ſont connus ſous le nom d'*eſpeces*; on les emploie pour faire des infuſions & des décoctions. Je traite auſſi de ces deux opérations immédiatement après les eſpeces. A la ſuite des infuſions & des décoctions dans l'eau, je parle

des infuſions & des décoctions qui ſe font dans le vin; ce qui forme un genre de médicaments connus ſous le nom de *vins médicinaux*. L'eſprit de vin eſt une liqueur dans laquelle on fait également infuſer & digérer différentes ſubſtances. Je place cet article à la ſuite des infuſions dans le vin. On a donné à ces ſortes de médicaments, faits avec de l'eſprit de vin, les noms de *teintures*, d'*élixirs*, de *baumes ſpiritueux* & de *quinteſſences*. Nous aurions pu placer à la ſuite des teintures pluſieurs autres infuſions ou décoctions : telles ſont celles qu'on fait dans du vinaigre, & qui produiſent les vinaigres médicinaux; celles qu'on fait dans de l'huile, qui forment les huiles par infuſion & par coction; pareillement les infuſions & décoctions qui ſe font dans la graiſſe, leſquelles forment les pommades & les onguents. Mais il nous a ſemblé que cela auroit trop coupé la ſuite des opérations; parceque les vinaigres, les huiles, les pommades & les onguents ſont des médicaments qu'on ne fait pas entrer communément dans des médicaments plus compoſés; au lieu que les autres infuſions, dont nous avons parlé précédemment, ſont le plus ſouvent des préliminaires à la préparation d'autres médicaments plus compoſés; d'ailleurs elles ſont la baſe des extraits & des réſines que nous voulions placer ici.

La maniere ordinaire de faire les décoctions, eſt à l'air libre; par ce moyen l'on perd tout ce que les ſubſtances contiennent de volatil. Mais lorſqu'on fait des décoctions dans des vaiſſeaux

clos, comme ſont les alambics, cela forme une diſtillation; on recueille les principes qui montent au degré de chaleur de l'eau bouillante. Ici je place la diſtillation & tout ce qui a rapport à cette opération : je commence par la diſtillation des plantes inodores, & je fais voir qu'elles n'ont rien de volatil : elles ne fourniſſent que des eaux d'une odeur empyreumatique, n'ayant que peu ou point de vertu. Il y a un autre genre de plantes; ce ſont celles qui ont de l'odeur, & que l'on nomme aromatique. Avant de ſoumettre ces plantes à la décoction avec de l'eau dans un alambic, comme les précédentes, je les diſtille au bain-marie, ſans eau, ou avec l'addition d'une petite quantité d'eau lorſqu'elles ſont trop peu aqueuſes; elles fourniſſent une liqueur chargée du principe odorant de la plante, autrement dit *eſprit recteur :* j'examine cette liqueur, & je dis qu'elle eſt une huile eſſentielle, très ténue, & comparable à l'éther le plus rectifié pour la volatilité. Enſuite je diſtille ces plantes à feu nud & avec de l'eau : l'eau qui paſſe dans la diſtillation eſt blanche, laiteuſe, fort odorante; elle eſt mêlée d'une liqueur inflammable qui ſurnage ou qui ſe précipite ſous l'eau; cette liqueur eſt de l'huile eſſentielle.

L'article des huiles eſſentielles eſt important dans la Pharmacie : j'ai rendu cet article intéreſſant par une infinité de détails ſur pluſieurs huiles eſſentielles, & ſur la quantité qu'on en retire : j'ai augmenté cet article de pluſieurs obſervations nouvelles. Les Auteurs ont beaucoup varié ſur

les proportions d'huile essentielle qu'on tire des plantes seches, par comparaison aux plantes récentes. J'examine cette question, je fais voir qu'on s'y est mal pris pour la bien décider, & je la termine par de nouvelles expériences, qui font voir qu'il y a des plantes seches qui en rendent davantage, & qu'il y en a de vertes qui sont dans un cas contraire; en un mot cela dépend de l'état de fluidité où se trouve l'huile essentielle dans les plantes. Lorsque l'huile est bien fluide, l'eau en dissout beaucoup, & c'est ce qui fait qu'on en tire moins.

A la suite des huiles essentielles, je place les mélanges de ces huiles, & les combinaisons de ces mêmes huiles avec l'alkali fixe, ce qui forme une sorte de savon. On a donné à celui qui est fait avec l'essence de térébenthine, le nom de *Savon de Starkey*. Afin de mieux faire entendre la théorie de cette opération, je profite de l'occasion pour placer en cet endroit le savon ordinaire qui est fait avec une huile grasse; cela vient d'autant mieux, qu'on a examiné à l'article des sucs huileux la différence qu'il y a entre les huiles essentielles & les huiles grasses. Cela me donne occasion de parler de plusieurs observations nouvelles sur le savon ordinaire. Le savon de Starkey est une préparation de Pharmacie fort ordinaire; néanmoins quelques Artistes en ont fait un objet de la plus grande importance; & comme si la maniere de le préparer étoit un miracle en Chymie, ils ont proposé ce sujet en problême avec beaucoup de prétention. Je prouve par une infi-

nité d'expériences que l'Auteur n'entendoit pas bien ſon problême. Je fais voir que les deux ſubſtances qui compoſent le ſavon de Starkey, ne ſe combinent pas en totalité, & qu'il faut ſéparer par le *deliquium* celles qui ne ſe ſont pas combinées, pour avoir ce ſavon dans un état de perfection.

Après les ſavons j'examine la fermentation : je la conſidere en trois temps, comme tous les Chymiſtes. Je n'avois deſſein de donner qu'une ſimple définition des trois états de fermentation, comme je l'avois fait dans la premiere édition de cet Ouvrage; mais comme il m'a été fait des objections ſur la putréfaction, j'ai cru devoir y répondre, n'ayant point quant à préſent occaſion de le faire ailleurs. On trouvera ſur cette matiere des détails & des expériences nouvelles, qui conſtatent ſans réplique que la putréfaction des matieres animales dans les circonſtances où nous les employons, ſe fait abſolument ſans chaleur, ſans gonflement, & qu'elle eſt une analyſe naturelle des corps qui y ſont ſoumis.

Le premier degré de la fermentation produit des liqueurs ſpiritueuſes : j'examine dans un grand détail ce que c'eſt que cette ſubſtance que l'on nomme *eſprit de vin*, parcequ'elle eſt d'un grand uſage dans la Pharmacie : je donne les moyens de rectifier l'eſprit de vin le plus qu'il eſt poſſible, parceque ſouvent on a beſoin qu'il le ſoit. J'enſeigne à reconnoître celui qui eſt parfait, & à cette occaſion je donne la deſcription de deux peſe-liqueurs; l'un pour connoître la quantité de ſel

contenue par chaque cent livres d'eau, & l'autre, pour connoître avec la plus grande précision la quantité de liqueur spiritueuse contenue dans un esprit de vin quelconque. Les résultats des expériences que j'ai faites à ce sujet, sont rapportés dans une Table placée à la suite de cet article. Ayant dit tout ce qu'il convient de savoir sur l'esprit de vin, je donne les formules pour faire les eaux spiritueuses simples & composées.

On trouvera beaucoup de nouvelles observations, & une découverte bien intéressante sur la nature du principe âcre des plantes anti-scorbutiques; je démontre que c'est du soufre qui se crystallise, & que les liqueurs perdent de leur odeur à mesure que le soufre s'en sépare.

Dans cet article des eaux spiritueuses, je donne plusieurs nouvelles recettes, telles que celles de l'eau d'Ardel; une formule pour faire d'excellente eau de Cologne, une autre pour faire l'eau d'émeraudes. Ces formules, ainsi que plusieurs autres que j'avois déja publiées dans la premiere édition de cet Ouvrage, étoient secrètes ou connues de fort peu de gens, qui en faisoient beaucoup de mystere. La publication de ces petits secrets a déplu à ceux qui s'en croyoient seuls possesseurs.

A la suite des liqueurs spiritueuses, je place le vinaigre, parcequ'il est le produit de la seconde fermentation, & je donne tous les vinaigres médicinaux qui sont d'usage. On trouvera de nouvelles recettes qui n'étoient pas dans les précédentes éditions, telles que le vinaigre colchique,

avec lequel on fait l'oxymel colchique; c'eſt un remede nouveau, mis en uſage par Storck : l'extrait de Saturne : l'eau végèto-minérale de Goulard.

L'article qui ſuit cette matiere traite des médicaments liquides qu'on prépare avec le miel & avec le ſucre. J'y ai ajouté le ſyrop de framboiſe au vinaigre. On trouvera encore pluſieurs additions intéreſſantes, telles que l'application du peſe-liqueur pour les ſels, à l'effet de connoître le juſte point de cuiſſon des ſyrops, pour empêcher qu'ils ne fermentent ou ne candiſſent.

Le ſucre, les ſyrops, les eaux ſpiritueuſes & l'eſprit de vin, ſont les ſubſtances qui compoſent les ratafias. Je place en cet endroit tout ce qui concerne les liqueurs de table. J'ajoute une formule pour faire un très bon ratafia d'angélique, la recette d'un excellent eſcubac, celle du maraſquin de Zara, &c. &c.

L'article des conſerves ſuit immédiatement : il y en a de médicamenteuſes & d'alimenteuſes, les unes & les autres ſont du reſſort de la Pharmacie. Ce qui compoſe cet article, ſont les gelées, les marmelades, les confitures ſeches & liquides, & les conſerves médicamenteuſes. Immédiatement après je parle des poudres compoſées. J'ai cru que je pouvois placer ici ces ſortes de médicaments. Les regles générales que j'établis ſur la maniere de les préparer, ſervent d'introduction à celles qui entrent dans les électuaires.

Les électuaires, les confections, les opiates, les hieres, &c. ſont des conſerves ſemblables à

celles dont nous venons de parler, mais infiniment plus composées : ce sont en général des poudres mêlées avec du miel; c'est pourquoi il m'a paru nécessaire de les placer après les poudres composées.

J'observe la division reçue des électuaires, en altérants & en purgatifs, en électuaires mous & en électuaires solides. Je donne la recette des tablettes antimoniales de Kunkel, une formule pour préparer les pastilles de citron pour appaiser la soif, & le moyen de faire la limonade seche pour la campagne; dans cet article je place la fabrication du chocolat.

A la suite des électuaires je parle des pilules, & enfin je finis les médicaments internes par les trochisques.

Les médicaments externes sont faits pour être appliqués à l'extérieur. La plupart sont préparés par une manipulation semblable ou à-peu-près à celles qu'on emploie pour préparer les médicaments internes : ils sont assujettis aux mêmes loix. J'aurois pu les placer dans les endroits qui leur convenoient le mieux parmi les médicaments internes; mais comme on n'est pas accoutumé à une pareille distribution, j'ai mieux aimé suivre l'usage ordinaire; beaucoup de gens auroient trouvé cet ordre mauvais sans savoir pourquoi. Suivant cette distribution j'aurois placé les huiles par infusion, les onguents, les pommades, &c. qui se font aussi par infusion, immédiatement après les infusions dans l'eau, dans le vin, dans l'esprit de vin, &c. Après les décoctions dans

l'eau, j'aurois également placé les huiles & les onguents qui se font par coction. L'article des baumes auroit été supprimé : ces objets auroient été dispersés dans les endroits qui leur auroient convenu le mieux. Il en auroit été de même des pommades, des cérats & des onguents mêlés de beaucoup de poudres; je les aurois placés parmi les électuaires, parcequ'ils y ressemblent davantage : ce sont le plus souvent les mêmes ingrédients qui composent les uns & les autres; leur plus grande différence n'est que dans les excipients : dans les électuaires c'est le sucre ou le miel qui en est l'excipient; dans les onguents ce sont les huiles, les graisses, la cire, &c. Au reste, la confection des uns & des autres est assujettie aux mêmes loix. En parlant de la vertu de ces médicaments, j'aurois désigné ceux qui sont internes et ceux qui sont externes, en faveur des personnes qui ne sont pas suffisamment instruites dans la Matiere Médicale.

L'ordre que je suis dans la distribution des médicaments externes, est de présenter d'abord les plus simples; je les examine à-peu-près dans l'ordre de leur consistance : je commence par les huiles qu'on prépare par infusion & par décoction : je fais observer qu'elles sont assujetties aux mêmes regles que nous avons établies en parlant des infusions & des décoctions dans l'eau. Je donne les formules de toutes les huiles, soit simples, soit composées, qui sont d'usage.

A la suite des huiles, je parle des baumes. Les Anciens donnoient ce nom à des médicaments qui

qui avoient à-peu-près la consistance des baumes naturels; mais aujourd'hui les médicaments qui portent le nom de baume ont toutes sortes de consistances : c'est pourquoi en conservant ces médicaments & leur nom, on pourroit les distribuer dans les endroits qui leur conviennent le mieux; mais pour ne pas faire de trop grands changements, j'ai conservé ces articles.

Les liniments, les pommades, les onguents & les cérats, se trouvent placés immédiatement après les baumes.

Enfin, les médicaments externes sont terminés par les emplâtres. Je distingue deux especes d'emplâtres; savoir, ceux qui n'ont besoin d'aucun degré de cuisson, qui sont faits par de simples mélanges d'huile, de graisse, de cire, &c. La seconde espece est celle qui doit sa consistance aux préparations de plomb, tels que la litharge, le *minium*, &c. Ces emplâtres se font par une sorte de coction, afin de combiner les préparations de plomb avec les substances graisseuses. Je fais plusieurs additions dans l'article des emplâtres. A l'occasion des vésicatoires, je donne la maniere d'employer les tiges de thyméléa qui est un vésicatoire nouvellement remis en usage, & avec succès. Après les emplâtres, je place les sparadraps : je donne la maniere de préparer le taffetas d'Angleterre. A la suite de cet article je parle des bougies pour les carnosités; & de plusieurs petites préparations, soit pour les yeux, soit pour entretenir & conserver les dents.

Il y a un certain nombre de remedes qui, quoi-

que d'uſage dans la Médecine, ne ſont connus que d'un très petit nombre de perſonnes qui ſe gardent bien de les communiquer. Je publie les recettes de ces remedes, du moins de tous ceux qui ſont à ma connoiſſance. Je fais pluſieurs additions dans cet article : je rapporte la formule d'un remede pour la fievre, la poudre & l'eau de Villars; la tiſane de Feltz; le vin antiſcorbutique de Dumorette; le remede pour la fievre, connu ſous le nom de remede de Chantilly ou de M. le Duc : il a eu de la réputation dans ſon temps; le Duc de Bourbon en fit l'acquiſition pour le rendre public. La poudre & l'eau de Villars ſont des remedes de peu de vertu, mais qui néanmoins ont joui d'une réputation.

Après les remedes particuliers viennent les médicaments magiſtraux, dont je n'ai point eu occaſion de parler dans le corps de l'Ouvrage. Je me ſuis contenté de donner une notice ſur la définition & la deſcription de ces ſortes de médicaments : je n'ai preſque point cité d'exemples, parceque cet article eſt trop arbitraire : il a ſuffi de rapporter quelques formules magiſtrales qui ſont conſacrées, telles que le looch blanc pectoral, le looch de jaunes d'œufs, le *decoctum album*, la tiſane de vinache, la tiſane de Feltz, une maniere de faire le cataplaſme émollient, préférable à celle qu'on a coutume de ſuivre. Voilà toutes les formules magiſtrales dont je fais mention. Enfin je termine l'Ouvrage par un Vocabulaire, ou Explication des termes de Pharmacie, & une Table alphabétique des matieres, très complete & très détaillée.

J'avois dessein de ne parler de Chymie qu'autant que la matiere l'exigeoit dans cet Ouvrage, qui n'a pour objet que la Pharmacie, & de réserver le surplus pour ma Chymie qui paroît depuis quelques années; mais j'ai été tellement entraîné, que je ne m'en suis apperçu que lorsqu'il n'étoit plus temps. Il est difficile en effet de se retenir quand la matiere abonde. Cela a formé des articles beaucoup plus étendus les uns que les autres; c'est un défaut qu'on me passera sans peine en faveur de l'utilité qu'on en tirera.

On peut mettre a la tête de ceux qui ont écrit sur la Pharmacie depuis deux siecles, *Jacques Silvius*, natif d'Amiens & Médecin de la Faculté de Paris, qui florissoit au milieu du seizieme siecle : cet homme savant dans plus d'un genre, a donné différents Traités de Médecine, estimés par les personnes de l'art. Sa Pharmacopée a paru pour la premiere fois en 1541, in-8°. sous ce titre *Jacobi Silvii Methodus medicamenta componendi, quatuor libris distributa, ex semplicibus judicio summo delectis & arte certâ paratis; seorsim extant Lutetiæ Parisiorum, apud Andr. Wechelum*, 1541, *in*-8°.

Cet Ouvrage a été vraisemblablement bien accueilli dans le temps, puisqu'il y en a eu douze éditions, la derniere est de 1630, & se trouve comprise dans l'édition complete des Ouvrages de Silvius, ayant pour titre : *Jacobi Silvii Opera Medica jam dudum in sex partes digesta. Adjuncta est ejusdem vita & icon, operâ & studio Renati Moreau, Parisiensis. Colon. Allobrog. apud Jac. Chouet*, 1630, *in-fol.*

La Pharmacopée fait la cinquieme partie des Œuvres completes de Silvius : elle a été traduite ſéparément en françois, pour la premiere fois en 1574, en un volume in-8°. ſous ce titre : *La Pharmacopée, qui eſt la maniere de bien choiſir & préparer les ſimples, & de bien faire les compoſitions, &c. faite françoiſe par André Caille, Docteur en Médecine. A Lyon, &c.* 1574. Ce même Ouvrage a été réimprimé en 1611, in-4°. extrêmement petit papier, & non pas in-12, comme je l'avois dit dans la Préface de la premiere édition de mes Eléments de Pharmacie. Ce Livre de Silvius eſt rempli de bonnes obſervations; c'eſt une ſource où l'on trouve beaucoup d'explications & de découvertes, dont il eſt juſte de lui faire honneur, & qu'on n'auroit pas dû s'approprier pendant trente ans, dans un cours de Pharmacie, comme des découvertes nouvelles & perſonnelles.

Silvius écrivoit dans un temps où les principes de la Chymie étoient trop obſcurs, pour pouvoir en faire l'application aux opérations de la Pharacie : cependant les explications de ce Médecin ſont aſſez claires : il a mis beaucoup d'ordre dans la diſtribution de ſon plan, & j'avoue qu'il m'a été fort utile pour mes Eléments de Pharmacie.

L'Ouvrage que je préſente au Public eſt le réſultat d'un long travail, de mes obſervations ſur la Pharmacie; c'eſt un corps complet de doctrine ſur cet art : quoiqu'il ſoit volumineux, il n'eſt cependant groſſi par rien d'inutile : j'en ai banni toutes les recettes qui ne ſont point d'un uſage

néceſſaire : je me ſuis attaché à rapporter celles qu'un bon Apothicaire doit avoir chez lui, ou qu'il doit ſavoir exécuter dans l'occaſion. J'ai tâché d'éclaircir la pratique par des obſervations & des raiſonnements ſur la théorie de l'art.

Enfin c'eſt le Livre élémentaire ; c'eſt le Manuel de la Pharmacie & des Arts qui en dépendent, que j'ai eu deſſein de donner au Public. J'ai taché de rendre cette cinquieme édition intéreſſante par l'addition de beaucoup de recettes utiles qui avoient été oubliées dans les précédentes, telles que la préparation de l'opium de Rouſſeau; celle de Langelot fermenté avec le ſuc de coing, & pluſieurs recettes faiſant partie des remedes d'Helvétius; le ſyrop de Glauber; une recette pour faire d'excellent maraſquin de Zara ; un remede contre la rage, publié par le college des Médecins de Strasbourg, &c. &c.



TABLE
DES ARTICLES.

QUATRIEME PARTIE.

De la Mixtion des Médicaments, 181.

Des Especes, 190.

Des Extraits, 247.

De la Distillation, 313.

Des Huiles essentielles, 330.

Sur les Savons, 353.

De la Fermentation, 372.

Des Confitures, 533.

Des Poudres composées, 549.

Des Bougies, 788.

Des Dentifrices, 791.

REMEDES PARTICULIERS.

MÉDICAMENTS MAGISTRAUX, 828.

Fin de la Table des Articles.

Extrait des Regiſtres de l'Académie, du 21 Juillet 1784.

MM. Cadet & Demours ayant rendu compte à l'Académie de la cinquieme édition des *Eléments de Pharmacie, par* M. BAUMÉ, l'Académie a jugé cet Ouvrage digne de ſon Approbation, & de paroître ſous ſon Privilege.

Je certifie le préſent Extrait conforme à l'Original & au jugement de l'Académie. A Paris, ce 21 Juillet 1784.

le Marquis de CONDORCET.

Avis pour placer les Planches.

La premiere, vis-à-vis la page 12.
La ſeconde, ... 400.
La troiſieme, ... 638.

ÉLÉMENTS



ÉLÉMENTS DE PHARMACIE.

INTRODUCTION.

La Pharmacie eſt un de ces Arts de premiere néceſſité, auxquels les hommes affligés d'infirmités & de maladies ont été forcés d'avoir recours pour le ſoulagement de leurs maux : ſon origine eſt par conſéquent auſſi ancienne que les hommes. Ceux qui, dans ces premiers temps, s'occupoient de l'art de guérir, pratiquoient en même temps la Médecine, la Pharmacie & la Chirurgie ; mais peu à peu on s'eſt apperçu que ces différentes parties exigeoient chacune toute l'application d'un ſeul homme. Nous ne ſuivrons pas plus loin les progrès de la Médecine & de la Chirurgie, afin de ne nous point éloigner de la Pharmacie qui fait notre objet. Cette ſcience, dans les commencements, a dû faire ſans doute un progrès rapide, mais qui n'étoit qu'apparent, & ſeulement par le grand nombre de formules, de ſecrets & de remedes qui ſe multiplioient de toutes parts.

Les hommes alors peu inſtruits, & pas encore accoutumés à obſerver la marche de l'eſprit humain, ignoroient

les moyens qu'on pouvoit employer pour perfectionner la Pharmacie : aussi n'ont-ils que très peu avancé cet Art.

Les premieres Pharmacopées n'ont été que des recueils de recettes ramassées de tous côtés, & rangées sans ordre : ces formules, rédigées sans méthode & composées de drogues de toute espece, entassées les unes sur les autres, ne formoient pour la plupart que des compositions monstrueuses, dont les effets étoient difficiles à reconnoître, & souvent funestes.

Ces travaux, tout défectueux qu'ils étoient, ont néanmoins servi de base à plusieurs traités de Pharmacie, assez bons pour le temps où ils ont été faits; mais qui ont des défauts essentiels : c'est dans ces derniers temps que la Chymie ayant commencé à se perfectionner, la Pharmacie a fait un progrès rapide & considérable. La Chymie l'a peu à peu éclairée : on s'est apperçu que toutes les préparations qui en dépendoient devoient être assujetties à des manipulations constantes, afin qu'elles n'apportassent point de variété dans les effets des remedes.

Plusieurs habiles Médecins & Apothicaires ont senti de quelle importance il étoit de donner à la Pharmacie un corps qui lui manquoit : ils ont travaillé, chacun de leur côté, à perfectionner cet art si salutaire : ils ont publié des traités excellents & complets, dans la plupart desquels on observe des distributions claires, nettes, faciles à saisir : ils y ont joint des manipulations pour bien opérer, & qui ne laissent rien à desirer sur les objets qu'ils ont embrassés. On peut mettre à la tête de ces Ouvrages celui de Silvius, quoique très ancien, duquel je ne donne, en plusieurs endroits, qu'une traduction du Gaulois en l'idiôme d'aujourd'hui, mais en y joignant les découvertes faites depuis l'impression du Traité de Pharmacie de Silvius.

Les Ouvrages qui ont été publiés depuis celui de Silvius, ne sont pas, à beaucoup près, ni aussi méthodiques ni aussi concis. Les uns sont d'une prolixité considérable, & renferment même des choses étrangeres à la Pharmacie : tel est, par exemple, la Pharmacie théorique de Chesneau, Médecin Marseillois, in-4°. Paris, 1682.

La plupart des autres ſont des Pharmacopées qui contiennent d'excellentes formules rédigées avec beaucoup d'ordre & de méthode ; mais ces ouvrages ne renferment chacun qu'un très petit nombre d'obſervations intéreſſantes ſur le temps de recueillir les médicaments, ſur leur deſſication, & ſur la maniere de les conſerver : pluſieurs de ces obſervations ſont rapportées dans les Préfaces de ces ouvrages, & les autres ſont noyées dans le corps des Pharmacopées ; d'ailleurs ces ouvrages ne diſent rien de la falſification des remedes, objet qu'il eſt cependant bien eſſentiel de connoître.

Quelques unes de ces Pharmacopées contiennent, ſur la matiere médicale, des détails très précis, & qui ſont expoſés avec autant d'ordre que de clarté.

Les ouvrages dont nous voulons parler, ſont ceux de Schroder, d'*Hoffman*, la Bibliotheque Pharmaceutique de Manget, les Pharmacopées de Brandebourg, d'Ausbourg, de Strasbourg, de Vienne, de Wirtemberg, d'Amſterdam, de Londres, & pluſieurs autres. Tous ces ouvrages contiennent pluſieurs obſervations intéreſſantes ſur les objets dont nous venons de parler ; elles y ſont comme diſperſées & iſolées ; mais elles ſe trouvent preſque toutes raſſemblées avec beaucoup d'ordre & de méthode dans l'ouvrage de Silvius, quoiqu'imprimé dès l'année 1541.

Lemery, ce reſtaurateur exact des opérations de la Chymie, ſemble l'être auſſi de celles de la Pharmacie : il a publié une Pharmacopée univerſelle, qui a été réimprimée pluſieurs fois, dans laquelle on trouve non ſeulement un grand nombre de formules, qui ſont d'uſage tant en France que dans tout le reſte de l'Europe, mais qui contient en outre des détails exacts pour opérer sûrement. Cet ouvrage n'eſt, à la vérité, qu'une eſpece de compilation de formules, & contient peu de principes généraux ſur la récolte & la conſervation des médicaments, qui ſont néanmoins des articles capitaux pour la Pharmacie : mais un ſeul homme ne peut s'occuper de tant de choſes à la fois, & ne peut ſuffire à tout.

Pluſieurs célebres Facultés de Médecine ont entrepris

de rédiger des formules de Pharmacie, conjointement avec les Apothicaires, pour en former des codes contenant les compoſitions qui doivent ſe trouver toutes faites chez les Apothicaires, afin que les Médecins puiſſent être sûrs des médicaments qu'ils ordonnent. Ces ouvrages, faits pour la sûreté publique, demandent la plus grande protection des Magiſtrats pour tenir la main à ce que les compoſitions qu'ils renferment ſoient faites avec la derniere exactitude. C'eſt ſouvent d'un médicament bien préparé, & fait ſuivant une méthode déterminée, que dépend la vie ou la mort d'un malade.

La Pharmacie faiſant une partie de l'art de guérir, ſa connoiſſance eſt pour le moins auſſi eſſentielle aux Médecins que celle de la Chymie proprement dite: c'eſt elle qui fournit le grand nombre de remedes dans le traitement des maladies. Le Médecin doit donc connoître l'odeur, le goût, la conſiſtance de ce qu'il ordonne, & ſavoir diſtinguer les bonnes drogues d'avec celles qui ſont ſophiſtiquées. Toute ſon habileté & toutes ſes connoiſſances dans le traitement des maladies lui deviennent inſuffiſantes, s'il n'eſt en état de reconnoître toutes les fraudes & les changements qu'on ne fait malheureuſement que trop ſouvent dans les formules, ou par avarice, ou par incapacité de la part de l'Apothicaire.



DE LA PHARMACIE
EN GÉNÉRAL.

La Pharmacie eſt un art qui enſeigne à connoître, à choiſir, à préparer & à mêler les médicaments.

On diviſe mal-à-propos la Pharmacie en Pharmacie galénique & en Pharmacie chymique.

La Pharmacie galénique eſt ainſi nommée à cauſe de Galien qui a beaucoup écrit ſur la Pharmacie, & qui ne faiſoit aucun uſage de la Chymie dans les préparations des remedes.

La Pharmacie galénique eſt donc celle qui ſe contente de ſavoir mêler des drogues ſimples, ſans examiner leur nature pour en reconnoître plus généralement les propriétés.

La Pharmacie chymique, au contraire, eſt l'art qui enſeigne à connoître, par l'analyſe, la nature & les propriétés des médicaments ſimples, & les effets qu'ils ont les uns ſur les autres dans les mélanges qu'on en fait. La Chymie nous met à portée d'éviter le mélange de certaines ſubſtances qui ſe décompoſent mutuellement, d'où il réſulte des combinaiſons qui ont des propriétés différentes de celles qu'elles avoient auparavant : or il eſt facile d'appercevoir au premier coup-d'œil que, ſans cette derniere, la Pharmacie galénique ne feroit que des mélanges informes, mal aſſortis, & tels qu'on les faiſoit dans les ſiecles d'ignorance où la Pharmacie n'étoit pas ſecourue des lumieres de la Chymie.

La connoiſſance, le choix, la préparation & la mixtion des médicaments, voilà l'objet des quatre parties de la Pharmacie.

La connoiſſance des drogues ſimples eſt cette partie de l'Hiſtoire naturelle que l'on nomme Matiere médicale.

L'élection ou le choix des médicaments enſeigne com-

ment on doit les choisir, en quel temps on doit se les procurer, la maniere de les sécher & celle de les conserver.

La préparation enseigne comment il faut préparer les médicaments simples avant de les employer.

Enfin, la mixtion est cette partie de la Pharmacie qui enseigne à mêler les drogues simples pour en former des médicaments composés.

Ce sont là les objets généraux que l'on se propose dans la Pharmacie : nous les examinerons chacun séparément dans le même ordre & avec tout le détail dont ces différentes classes sont susceptibles, afin d'en former, autant qu'il sera possible, un ensemble suivi & raisonné. Nous verrons que chacun de ces objets exige beaucoup de capacité & d'attention de la part de ceux qui embrassent la profession de la Pharmacie pour réunir & conserver toute la vertu des médicaments ; & enfin que c'est de toutes ces choses bien exécutées que dépend en grande partie tout le succès de l'art de guérir.

Des Vaisseaux & des Instruments qui servent dans la Pharmacie.

Comme les vaisseaux, les instruments, les poids & mesures sont nécessaires dans la Pharmacie, nous allons en parler avant que d'entrer dans les détails de cette science.

Les vaisseaux qu'on emploie dans la Pharmacie sont de métal, de verre, de grès, de porcelaine, de faïence, de terre vernissée, &c.

Ceux de métal sont les bassines d'argent, de cuivre, de fer, faits de différentes manieres, ou en poëlons, ou en marmites, ou formés en ce que l'on nomme bassine proprement dite.

La forme des vaisseaux est une chose qui n'est pas indifférente pour la cuite de certains médicaments.

Les emplâtres, par exemple, dans lesquels on fait entrer de la litharge ou d'autres préparations de plomb, doivent être faits dans des bassines dont l'intérieur soit formé à peu près comme une demi-sphere, afin que les préparations de plomb qui sont très pesantes, en se précipitant

dans les commencements de la cuite des emplâtres, puiſſent tomber toujours au centre du fond du vaiſſeau, & qu'elles puiſſent être ſoulevées continuellement par le mouvement de la ſpatule. Lorſque le fond de la baſſine eſt trop plat, il ſe trouve toujours quelques endroits où les préparations de plomb ſe précipitent, & où elles ne ſont pas remuées aſſez ſouvent : alors elles ſe reſſuſcitent en métal dans les graiſſes à cauſe de la grande chaleur qu'elles éprouvent : le plomb ainſi reſſuſcité ne peut plus ſe diſſoudre ni ſe combiner avec les huiles comme auparavant.

On doit, autant qu'on le peut, pour la préparation des médicaments deſtinés à être pris intérieurement, n'employer que des vaiſſeaux qui ne puiſſent rien leur communiquer, & ſur leſquels les médicaments n'aient point d'action : tels ſont ceux d'argent, de verre, de porcelaine, de grès, de terre verniſſée, &c. Ces choſes ſont eſſentielles à obſerver, principalement pour les infuſions & les macérations qui doivent ſéjourner pendant un certain temps dans les vaiſſeaux, & ſouvent juſqu'à ce que les liqueurs ſoient entièrement refroidies ; ce qui peut leur communiquer de mauvaiſes qualités lorſque le vaiſſeau eſt de nature à être corrodé par le médicament. Par exemple, ſi l'on faiſoit infuſer des ſubſtances végétales, telles que ſont les tamarins, dans des vaiſſeaux de cuivre étamé ou non étamé, il eſt bien certain que le remede, loin d'être ſalutaire, deviendroit dangereux, parceque l'étain eſt ſuſceptible d'être attaqué par les acides végétaux, & que d'ailleurs il n'eſt pas appliqué aſſez exactement ſur le cuivre pour ne pas laiſſer quelques interſtices par où les acides pénetrent & corrodent le cuivre & le réduiſent à verdet : on ne s'en apperçoit que trop ſouvent, ſans qu'il ſoit beſoin d'en donner des exemples.

Je ſens bien que pluſieurs perſonnes me diront que le cuivre n'eſt pas auſſi dangereux qu'on le prétend ; que nos ancêtres s'en ſervoient & n'en vivoient pas moins longtemps ; que de tout temps on a fait la cuiſine & même préparé les médicaments dans des vaiſſeaux de cuivre. Ce raiſonnement, tout ſpécieux qu'il paroît, eſt néanmoins facile à détruire.

1°. Je conviens que le cuivre, quoique conſtamment vénéneux lorſqu'il eſt rouillé ou réduit dans l'état ſalin, ne produit pas ſur tous les hommes, étant pris à doſe égale, des effets également dangereux. Les uns en ſont légèrement incommodés, les autres le ſont davantage, & enfin il y en a d'autres à qui il cauſe des maladies de langueur qui les conduiſent inſenſiblement au tombeau : ces différences ne peuvent venir que des différentes conſtitutions.

2°. Ceux qui ont le moins reſſenti les mauvais effets du cuivre dans le premier cas que nous venons d'expoſer, ne reſſentiront pas vraiſemblablement les mauvaiſes impreſſions de la petite quantité de celui qui ſe trouve dans un médicament préparé dans des vaiſſeaux de cuivre, ſur-tout ſi le médicament eſt purgatif, parcequ'il porte heureuſement ſon remede avec lui.

3°. Mais qu'on ſe repréſente un malade de conſtitution délicate, exténué par la maladie & par les médicaments qu'il a été obligé de prendre, & auquel on adminiſtre un remede qui, par inattention, contient un atôme de cuivre dans l'état de rouille ; comme des bols adouciſſants, ou une potion huileuſe, préparés dans un mortier de cuivre, dont au moins ils prennent toujours l'odeur, quelque diligent qu'on ſoit à les préparer : on doit ſentir tous les inconvénients qui doivent en réſulter, ſans que je ſois obligé de m'étendre ſur cet article.

Les vaiſſeaux qui ſervent à diſtiller, ſont les alambics d'argent, de cuivre étamé, d'étain, de verre, de grès, de terre verniſſée, &c.

Je vais faire la deſcription d'un alambic de cuivre, à bain-marie d'étain, beaucoup plus commode & plus utile que ceux dont on ſe ſervoit précédemment, & qui n'a encore été décrit dans aucun livre de Chymie ou de Pharmacie.

Deſcription d'un Alambic à Bain-Marie.

Il eſt compoſé de trois pieces, A, B, C, *Figure premiere.* La premiere piece A eſt de cuivre étamé : on la nomme cucurbite : elle entre dans le fourneau q, *Figure 2 :*

cette piece doit avoir (1) onze pouces deux lignes de diametre d'A en a, *Figure premiere*, & autant par le bas de D en d ; quinze pouces de diametre d'E en e, afin qu'elle contienne un plus grand volume d'eau ; & douze pouces de profondeur d'A en D : f, eſt un tuyau d'un pouce & demi de long, & de quinze lignes de diametre : on le ferme avec un bouchon de liege : ce tuyau eſt commode pour mettre de l'eau dans ce vaiſſeau à meſure qu'elle s'évapore, ſans qu'on ſoit obligé d'arrêter la diſtillation : g, eſt une anſe pour manier commodément cette piece : il s'en trouve une ſeconde au côté oppoſé. L'ouverture de ce vaiſſeau eſt renforcée à l'extérieur par un collet de cuivre tourné, pour ſupporter la piece B, que l'on nomme le bain-marie, & qui entre dans la premiere piece. Celle-ci eſt d'étain : elle eſt garnie à ſon extrémité extérieure d'un collet d'étain qui poſe ſur celui de la premiere piece : ce vaiſſeau a onze pouces de diametre en dedans & dans toute ſa longueur, & neuf pouces de profondeur : h h, ſont deux anſes d'étain. L'extrémité intérieure de ce vaiſſeau eſt tournée juſqu'à un pouce & demi, & creuſée d'environ une ligne & demie ; ce qui forme un petit rebord dans l'intérieur, ſur lequel poſe le col du chapiteau I, I.

La troiſieme piece K ſe nomme le chapiteau : on la nomme chapelle lorſqu'elle a une figure conique : cette piece eſt d'étain ; elle a neuf pouces de profondeur de L en K, & onze pouces de diametre en L. On pratique dans l'intérieur de ce chapiteau une gouttiere qui a un pouce & demi de profondeur, & qui a une ouverture qui répond à un tuyau d'étain M, de quatorze à quinze pouces de long, & d'un pouce de diametre, pour conduire hors de l'alambic les vapeurs qui ſe ſont condenſées & ramaſſées dans la gouttiere du chapiteau. On fait entrer ce tuyau dans un matras N, *Figure* 4, I, I, eſt une continuation du chapiteau en étain, de quatre pouces de long, garni d'un fort

---

(1) On fait des alambics beaucoup plus petits & beaucoup plus grands ; mais les proportions que je donne ici ſont relatives à celui que je décris.

collet & d'une emboîture d'un pouce & demi, qui entre & pose sur le rebord intérieur de la piece B, que nous avons nommée le bain-marie. Ce chapiteau est garni à l'extérieur d'une espece de chauderon de cuivre, renflé par le milieu, & soudé exactement autour du chapiteau d'étain, pour contenir un volume d'eau froide, afin de faciliter la condensation des vapeurs qui s'élevent dans le chapiteau : on nomme cette piece réfrigérant : elle doit avoir seize pouces de diametre d'o en o, treize pouces de profondeur, & neuf pouces de diametre en C. On soude en P un robinet de cuivre au réfrigérant seulement pour vuider l'eau lorsqu'elle s'est échauffée : ce robinet doit être fort gros, afin qu'on puisse vuider l'eau promptement.

Cet alambic doit être fait de maniere que l'emboîture du chapiteau entre dans la cucurbite, afin qu'on puisse distiller à feu nu, ou au bain-marie, suivant le besoin. Ces vaisseaux, lorsqu'ils sont bien faits, joignent si exactement, qu'ils ne laissent point échapper l'air lorsqu'on souffle dans l'intérieur par le bec du chapiteau : c'est une perfection à laquelle parviennent les ouvriers adroits & intelligents.

La plupart des liqueurs qu'on distille ont besoin d'être rafraîchies plus que ne le peut faire l'eau du réfrigérant, même en la changeant très souvent.

Pour parvenir à cette fin on a imaginé d'ajuster au bec du chapiteau de l'alambic un long tuyau d'étain qui fait plusieurs circonvolutions sur lui-même, & que l'on nomme serpentin. (*Voyez* R, *Figure* 2.) On le soude par les deux bouts dans un grand chauderon de cuivre S, qu'on remplit d'eau très froide avant la distillation. (*Voyez l'appareil de ces vaisseaux*, *Figure* 2).

Le serpentin doit avoir au moins un pouce de diametre intérieur. Cette capacité est absolument indispensable pour distiller promptement, commodément, & avec moins de feu. Je conviens qu'il est difficile d'obtenir des ouvriers qu'ils fassent des serpentins d'une plus grande ouverture que celle qu'ils ont l'habitude de donner à ces sortes de vaisseaux. Les vaisseaux distillatoires sont connus de temps immémorial ; malgré cela ils sont susceptibles d'une très

grande perfection : la forme n'eſt pas indifférente pour des diſtillations en grand. Je me propoſe de traiter cette matiere à fond dans les derniers volumes de ma Chymie dont je m'occupe : je dirai ſeulement, par rapport aux alambics dont je donne la deſcription, qu'on doit avoir attention, en les faiſant conſtruire, de donner au bec du chapiteau, ainſi qu'au ſerpentin, pluſieurs pouces de diametre.

N, *Figure* 2, eſt un ballon ou récipient placé au bas du ſerpentin pour recevoir la liqueur à meſure qu'elle diſtille : il eſt de verre. Lorſque la diſtillation fournit de l'eau & de l'huile eſſentielle en même temps, on ſe ſert du vaiſſeau T, *Figure* 3. Si l'huile eſſentielle eſt plus légere que l'eau, elle occupe la partie ſupérieure dans ce vaiſſeau où elle ſe raſſemble, tandis que l'eau coule par le bec en S : ſi l'huile eſſentielle eſt plus peſante, elle occupe le fond de ce même vaiſſeau : il n'y a que l'eau qui coule par le bec qui a la figure d'une S. Dans l'un & dans l'autre cas on adapte un ballon à ce bec pour recevoir l'eau à meſure qu'elle coule. On nomme ce vaiſſeau *matras à huile eſſentielle*, & il eſt de verre.

Le ſerpentin, plongé dans l'eau, eſt un inſtrument de la plus grande commodité pour toutes les diſtillations. Les vapeurs qui paſſent dans ſon intérieur ſont condenſées & rafraîchies ſucceſſivement en parcourant toujours de nouvelles couches d'eau fraîche. Par ce moyen on perd infiniment moins de parties volatiles des ſubſtances qu'on diſtille que lorſqu'on ſe ſert du réfrigérant ſeulement, qui ne peut, à beaucoup près, ni les condenſer ni les rafraîchir avec la même facilité. Les liqueurs qui ont été rafraîchies par le ſerpentin, n'ont point d'odeur empyreumatique comme celles qui ont été diſtillées dans cet inſtrument. L'eau contenue dans la cuve s'échauffe par couches, & d'abord par la partie ſupérieure : lorſque cette cuve tient douze ou quinze ſeaux d'eau, cette quantité ſuffit pour diſtiller très fraîchement environ quarante pintes de liqueur avant qu'elle ſe ſoit échauffée juſqu'en bas : il reſte environ un demi-pied d'eau fraîche, ce qui ſuffit pour s'éviter la peine de changer ; tandis qu'au contraire l'eau du

réfrigérant, qui préſente beaucoup de ſurface, s'échauffe de toutes parts en même temps. Cet inconvénient oblige de la changer ſi ſouvent, qu'il faut dix volumes d'eau ſemblables pour diſtiller la même quantité de liqueur qui ne ſe trouve pas même auſſi-bien rafraîchie que celle qui a paſſé par le ſerpentin : elle a d'ailleurs une odeur empyreumatique. Cet inſtrument, tout excellent qu'il paroît, n'eſt cependant pas ſans inconvénients : nous en parlerons à l'article de l'eſprit de vin.

Le ſerpentin eſt très ancien. Annibal Barlet, Démonſtrateur en Chymie, l'a fait graver dans ſon Cours de Chymie, imprimé à Paris en 1653, in-4°. page 123. Il paroît que les Diſtillateurs d'eau-de-vie en grand s'en ſervent de temps immémorial, & que c'eſt d'eux qu'on a appris à en connoître toute l'utilité.

Quelques Chymiſtes ont ſubſtitué au ſerpentin, plongé dans une cuve pleine d'eau, un pareil ſerpentin, mais qui s'éleve à quatre, cinq & même ſix pieds au-deſſus de la cucurbite, en tournant autour d'une colonne pour le ſoutenir. Au haut de ce ſerpentin ils adaptoient un chapiteau à l'ordinaire. Ce vaiſſeau ſervoit particulièrement pour la diſtillation de l'eſprit de vin. Ils penſoient qu'il n'y avoit que la liqueur ſpiritueuſe qui pût s'élever à cette hauteur, & que le phlegme ſe condenſoit dans les circonvolutions du ſerpentin, & ne pouvoit jamais parvenir juſques dans le chapiteau ; mais l'expérience a appris le contraire. Le phlegme monte en même temps que la liqueur ſpiritueuſe, & l'eſprit de vin qu'on obtient n'eſt pas mieux rectifié que dans un alambic très bas, tel que celui que nous avons décrit. L'eſprit de vin ne diſtille dans ces vaiſſeaux élevés que lorſque le haut du ſerpentin eſt échauffé autant que la partie inférieure : on arrête même la diſtillation dans ces vaiſſeaux en appliquant à quelque endroit que ce ſoit du ſerpentin un linge trempé dans de l'eau froide. Les vaiſſeaux les plus commodes pour les diſtillations ſont ceux qui ſont très bas, bien évaſés, & qui préſentent le plus de ſurface.

Pl. 1.ère

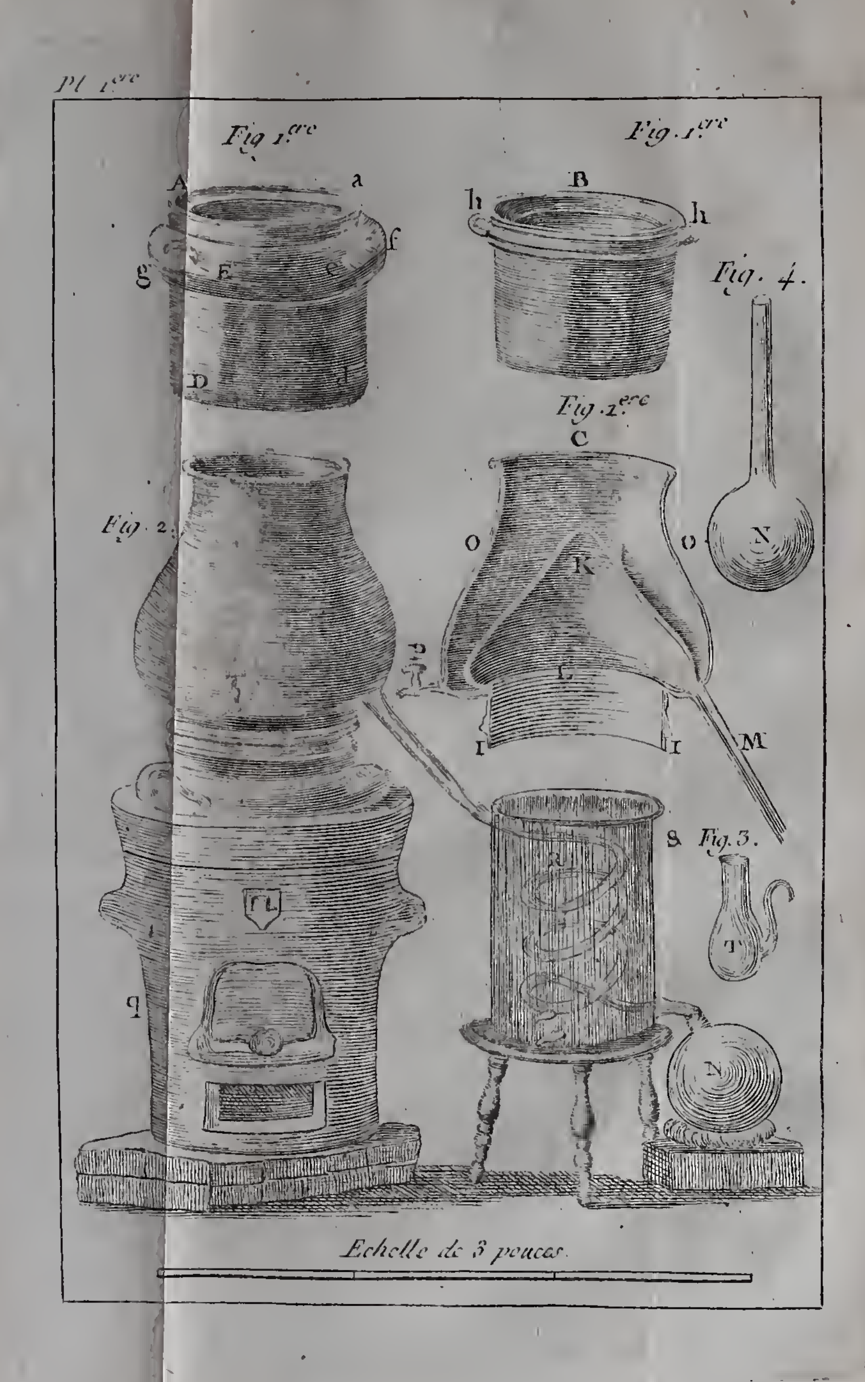


Fig. 1.ère
Fig. 1.ère
A
a
B
h
h
f
g
E
e
D
Fig. 4.
Fig. 2.ère
C
Fig. 2.
O
O
K
N
L
I
I
M
S
Fig. 3.
T
N
q
Echelle de 3 pouces.

Des différents vaiſſeaux dont on ſe ſert dans la Pharmacie.

Les vaiſſeaux dans leſquels les Apothicaires gardent la plupart des médicaments, ſont de verre ou de faïence, ou de bois : ces derniers ſont deſtinés aux drogues ſimples lorſqu'elles ſont ſéchées.

Anciennement on conſervoit les ſyrops dans des pots de faïence à bec, que l'on nomme *chevrettes ;* mais aujourd'hui ces pots ne ſervent que pour l'étalage des boutiques, & pour la montre ſeulement. On conſerve les ſyrops, les miels & les huiles dans des bouteilles de verre qu'on peut boucher exactement, ou avec du liege, ou avec du cryſtal. Les chevrettes ont l'ouverture très large : on ne peut les fermer auſſi exactement que cela eſt néceſſaire : les ſyrops & les miels y fermentent en peu de jours : ils moiſiſſent à leur ſurface ; & les principes volatiles & aromatiques ſe diſſipent : ils candiſſent & ſe deſſechent ; de ſorte que dans l'eſpace de deux mois les compoſitions ont abſolument changé de nature, & ſont défectueuſes. La plupart cependant ne peuvent ſe faire qu'une fois l'année à cauſe des ſubſtances qui les compoſent qu'on ne peut ſe procurer que dans certaines ſaiſons.

On conſerve les électuaires, les opiates, les confections dans des pots de faïence qu'on nomme *pots à canon* à cauſe de leur forme : ces médicaments, à raiſon de leur conſiſtance plus grande que celle des miels & des ſyrops, ſont moins ſujets aux impreſſions de l'air : ils s'y conſervent très bien, quoique l'ouverture de ces pots ſoit large : ce ſont les meilleurs & les plus commodes.

Les pilules, lorſqu'elles ſont en maſſe, ſe conſervent dans des pots ſemblables aux précédents, mais beaucoup plus petits : on les nomme *piluliers.*

On conſerve les extraits dans des pots ſemblables à ces derniers.

Les anciens preſcrivoient de conſerver certaines drogues dans des boîtes de plomb, comme le muſc, la civette, l'ambre gris, &c. parcequ'ils penſoient que ce métal avoit une fraîcheur naturelle propre à empêcher la diſſipation

des parties les plus volatiles de ces ſubſtances ; mais c'eſt une erreur. Les vaiſſeaux de verre qui bouchent bien ſont préférables ; ils ſont plus propres ; ils ne laiſſent jamais rien tranſpirer, & ne communiquent rien aux ſubſtances qu'ils renferment. Quelques perſonnes conſervent encore la thériaque, le mithridate & l'orviétan dans des boîtes de plomb, ſous prétexte que ces électuaires s'y deſſechent moins que dans les autres vaiſſeaux ; mais la plupart des drogues qui entrent dans ces compoſitions étant très actives, agiſſent ſur le plomb, le rouillent, en diſſolvent une partie, & forment à la longue de mauvais médicaments : il vaut beaucoup mieux conſerver ces compoſitions dans des grands pots de grès, que l'on nomme *jarres*, ſur leſquels ces drogues n'ont point d'action, & dans leſquels ces compoſitions ne ſe deſſechent pas plus que dans les vaiſſeaux de plomb : ils ſont d'ailleurs très propres & faciles à nettoyer. Si les grands vaſes de verre n'étoient pas auſſi fragiles qu'ils le ſont, ils mériteroient la préférence à tous égards.

On doit conſerver les poudres dans des bouteilles qui bouchent bien, afin de les préſerver de l'humidité de l'air, & non pas dans des bocaux de large ouverture.

Des Inſtruments d'uſage dans la Pharmacie.

Les principaux inſtruments qu'on emploie dans la Pharmacie ſont les mortiers de fer, de porphyre, d'*agate*, de marbre, de porcelaine, de verre, &c. avec les pilons de même matiere ou de bois très dur pour les mortiers qui ne ſont point de métal.

On devroit bannir de la Pharmacie les mortiers de bronze ou de cuivre pour les raiſons que nous avons dites en parlant des baſſines de cuivre.

Il eſt bien certain que ces mortiers, après avoir ſervi à pulvériſer même les matieres les plus tendres, ſe trouvent récurés & plus nets qu'en commençant : cependant pluſieurs perſonnes s'en ſervent encore, même pour pulvériſer les matieres abſorbantes, pierreuſes, telles que le corail, les yeux d'écreviſſes, &c. on ſent les inconvénients qui en peuvent réſulter.

On ſe ſert quelquefois de mortiers de plomb pour triturer certains médicaments deſſicatifs deſtinés à être appliqués à l'extérieur, & dans leſquels on veut introduire une certaine quantité de plomb réduit en poudre impalpable.

Les tables pour broyer doivent être de porphyre ou de toute autre pierre vitrifiable très dure, ainſi que leurs molettes. Les pierres calcaires ſont trop tendres, même les plus dures, comme le marbre : elles s'uſent facilement, & introduiſent dans les matieres qu'on broie des ſubſtances qui ne doivent pas s'y trouver.

Il y a encore une infinité d'autres vaiſſeaux & d'uſtenſiles dont on ſe ſert dans la Pharmacie ; mais il ſeroit trop long d'en parler : je me ſuis contenté de faire mention de ceux ſur leſquels j'avois quelques remarques eſſentielles à faire ; d'ailleurs les autres ſont trop connus pout s'y arrêter.

Deſcription d'une Étuve.

Une étuve eſt une chambre qu'on échauffe, ſuivant le beſoin, par le moyen d'un ou de pluſieurs poëles, afin d'exciter un degré de chaleur capable de ſécher promptement ce que l'on y renferme.

C'eſt une choſe preſque indiſpenſable à un Apothicaire qui fait deſſécher des plantes, d'avoir dans ſa maiſon une étuve, ou au moins à ſa diſpoſition le deſſus d'un four de Boulanger. Il arrive ſouvent qu'on a des plantes à faire ſécher dans des temps fort humides & pluvieux ; alors elles ſe gâtent avant que le temps devienne favorable pour les faire ſécher au ſoleil. Je vais donner ici les dimenſions d'une petite étuve : on peut la faire plus grande ſuivant le beſoin.

On fait conſtruire par un Maçon un petit cabinet en cloiſon de planches, recouverte de plâtre, de quatre, cinq ou ſix pieds quarrés, & pareillement de ſix pieds de hauteur : on attache tout autour des murailles des taſſeaux de bois à huit ou dix pouces de diſtance les uns des autres : ces taſſeaux ſervent à recevoir des tablettes de bois ou des tringles de fer à leur place, ſuivant le beſoin : on poſe, dans l'endroit de l'étuve le moins embarraſſant, un poële de fer

de fonte, en obſervant qu'il puiſſe être employé dans l'intérieur de l'étuve la plus grande quantité poſſible de tuyaux, & évitant les coudes avec grand ſoin : on fait ſortir le tuyau du poële par une croiſée ou par une cheminée, ſuivant la diſpoſition du local.

Une étuve, telle que celle que je viens de décrire, eſt non ſeulement utile pour faire ſécher des plantes, mais elle eſt encore de la plus grande commodité pour faire évaporer les liqueurs extractives avec leſquelles on veut préparer des extraits ſecs ou ſels eſſentiels, ſuivant la méthode de M. de la Garaye, tels que le ſel de quinquina, de ſéné, de rhubarbe, &c. Dans ce cas on poſe des tablettes ſur les taſſeaux de l'étuve : on arrange ſur ces tablettes les aſſiettes qui contiennent l'infuſion ou la décoction des végétaux, & on en fait évaporer une très grande quantité à la fois, comme nous le dirons à l'article de ces extraits. Lorſqu'on a beſoin de l'étuve pour faire ſécher des plantes, on enleve les tablettes : on met à la place de chacune d'elles deux tringles de fer ou de bois, ſur leſquelles on poſe des claies d'oſier à claire voie, garnies d'une feuille de papier : c'eſt ſur cet appareil qu'on arrange les plantes ou les racines qu'on veut faire ſécher.

Des poids qui ſont d'uſage dans la Pharmacie.

La livre de médecine eſt compoſée de douze onces; mais celle qui eſt d'uſage à Paris eſt compoſée de ſeize onces, ou de deux marcs d'orfevres. Une livre, ou ſeize onces, ſe déſigne par ce caractere . . . . ℔ j

La demi-livre ou huit onces . . . . ℔ ß

L'once ou huit gros . . . . ℥ j

La demi-once ou quatre gros . . . . ℥ ß

Le gros ou dragme, qui vaut trois ſcrupules, ou ſoixante & douze grains . . . . ʒ j

Le demi-gros . . . . ʒ ß

Le ſcrupule qui contient vingt-quatre grains . . . ℈ j

Le demi-ſcrupule qui contient douze grains . . . ℈ ß

Le grain ou la ſoixante & douzieme partie du gros . . . . G j

Des

Des Mesures.

Les mesures ne doivent être employées dans la Pharmacie que pour l'eau, ou pour toutes les liqueurs qui ont à peu près la même pesanteur, comme les infusions, les tisanes, &c. & pour les choses seulement où la derniere exactitude n'est pas absolument nécessaire ; mais pour les choses importantes, & qui ont des pesanteurs différentes sous le même volume, on doit toujours avoir recours à la balance. Par exemple, une pinte d'eau ne pese pas autant qu'une pinte de syrop : une pinte d'eau pese plus qu'une pinte d'huile ; ainsi des autres choses où les pesanteurs spécifiques varient : il faut de nécessité les doser en poids & non en mesure.

La pinte de Paris contient deux livres ou trente-deux onces d'eau froide, la température à dix degrés au-dessus de la glace au thermometre, à mercure divisé en quatre-vingts degrés depuis la glace fondante jusqu'au terme de l'eau bouillante.

La chopine contient seize onces, ou une livre.

Le demi-septier contient huit onces.

Le poisson contient quatre onces.

Le demi-poisson contient deux onces.

On ordonne quelquefois un verre de médecine, un verre de tisane, &c. il doit contenir quatre onces.

La cuillerée est encore ordonnée assez souvent dans les formules magistrales pour doser les syrops & les liqueurs : elle doit contenir environ une demi once : on la désigne par ces lettres *cochléar.* j.

Des Mesures de plusieurs ingrédients, qu'on désigne par des abréviations.

La brassée ou *fascicule* se désigne par *fasc.* j : c'est ce que le bras plié peut contenir.

La poignée ou *manipule* est ce que la main peut empoigner : on la désigne par *man.* j. ou *m.* j.

La pincée ou *pugille* est ce que peuvent pincer les trois

premiers doigts de la main : on la désigne par *pugill.* j. ou seulement par *p.* j.

Les fruits & certaines choses où les morceaux sont taillés, se désignent par n°. 1 ou n°. 2, &c.

On entend par *ana*, ou par *aa*, de chacun partie égale, qu'on désigne encore par *P. E.*

Par *Q. S.* on entend une quantité suffisante.

Par *S. A.* on entend selon l'art, ou suivant les regles de l'art : ce qu'on désigne encore par *ex arte.*

B. M. signifie bain-marie.

B. V. bain de vapeurs,

℞ signifie *recipe* ou *prenez.*

Ce sont là, à peu près, toutes les abréviations qu'on emploie dans les formules magistrales & dans les dispensaires de Pharmacie pour les compositions officinales.



PREMIERE PARTIE,

De la connoiſſance des médicaments.

On nomme médicament tout ce qui, étant appliqué extérieurement, ou donné intérieurement, a la propriété d'apporter quelque altération dans notre corps, & d'y cauſer un changement ſalutaire, ſoit que ces médicaments ſoient alimenteux, comme les bouillons médicinaux, ou qu'ils ne le ſoient pas : ces derniers ſont les plus ordinaires.

Les médicaments ſont ſimples ou compoſés : nous parlerons de ces derniers à l'article de la mixtion.

Les médicaments ſimples ſont ceux que l'on emploie tels que la nature nous les offre, ou du moins auxquels on ne fait ſubir que de légeres préparations.

On nomme Matiere médicale la connoiſſance des médicaments ſimples : on la diſtingue de l'Hiſtoire naturelle dont elle fait une partie, en ce que cette derniere embraſſe la connoiſſance de tous les corps naturels ; au lieu que la Matiere médicale ſe renferme dans la connoiſſance ſeulement des ſubſtances qui ſont utiles dans la Médecine & dans la Pharmacie.

On diviſe l'Hiſtoire naturelle en trois regnes ; ſavoir, le regne minéral, le regne végétal & le regne animal. Chacun de ces regnes eſt lui-même diviſé en claſſes, & ces claſſes en ſections. Sans examiner le mérite de ces diſtributions, ce qui nous éloigneroit trop de notre ſujet, nous ferons remarquer ſeulement qu'une ſeule partie de l'Hiſtoire naturelle, telle que celle des coquilles, des plantes ou des inſectes, eſt capable d'occuper l'homme le plus laborieux pendant toute ſa vie, ſans qu'il puiſſe avoir la ſatisfaction de dire qu'il a connu généralement tout ce qui peut avoir rapport à la claſſe qu'il a entrepris d'étudier. Cette réflexion, peu ſatisfaiſante pour ceux qui s'occupent de l'Hiſtoire naturelle, n'en eſt cependant pas moins vraie lorſqu'on la prend à la rigueur, parceque, pour ſavoir s'il n'y

a plus rien à connoître sur l'objet qu'on étudie, il faudroit avoir une pleine connoissance de l'Histoire naturelle en entier. Or, c'est ce qui est impossible ; la nature semble se jouer de nos recherches ; elle cache dans son sein des choses qu'elle paroît vouloir ensevelir pour toujours, & nous ne serons jamais sûrs d'avoir découvert tout ce qu'elle renferme.

Ces difficultés d'étudier l'Histoire naturelle proprement dite, & le temps qu'elle demande pour arriver même au but des connoissances acquises, nous obligent à la considérer sous un point de vue moins général, & seulement du côté de l'utilité qu'on en retire pour l'usage de la Médecine : c'est le parti le plus raisonnable qui reste à prendre à ceux qui se destinent à l'exercice de la Médecine ou de la Pharmacie. Ce seroit ici, par conséquent, le lieu de traiter de la Matiere médicale ; mais depuis que les connoissances se sont multipliées, on a toujours regardé cette science comme un objet qu'on peut distinguer de la Pharmacie proprement dite : on en a composé de très bons Traités qui sont entre les mains de tout le monde, & que je suppose connus de ceux qui veulent étudier la Pharmacie.

De la sophistication & de la substitution des drogues simples ; avec les moyens de reconnoître ces fraudes.

La sophistication des médicaments simples est un article qui mérite de trouver place dans un ouvrage comme celui-ci. Les drogues simples qui nous viennent de loin, passent par beaucoup de mains avant d'arriver jusqu'à nous : plusieurs commerçants sont sujets à falsifier celles qui sont susceptibles de l'être avec des choses de moindre valeur, afin d'en augmenter la quantité, sans s'embarrasser des altérations qu'ils occasionnent à leurs vertus ; altérations qui sont le plus souvent dangereuses. Mon intention est de faire connoître les matieres qu'on emploie pour les falsifier, du moins autant qu'elles sont venues à ma connoissance.

Il y a des drogues dont il est presque impossible de reconnoître la falsification : j'en parle dans cet article, afin

qu'on ſoit en garde, & qu'on ne les achete que de perſonnes sûres.

Silvius a inſéré dans ſon ouvrage un chapitre ſous le titre *des Médicaments ſubſtitués, &c.* page 121 : mais il n'y parle que des médicaments qui peuvent être employés au défaut de ceux qui manquent ; au lieu que notre intention eſt de faire connoître les drogues qui ſont ſuſceptibles d'être altérées, & d'indiquer les moyens de reconnoître ces fraudes.

J'ai choiſi l'ordre alphabétique, afin de faciliter au lecteur la recherche des matieres.

Agaric. Excroiſſance fongueuſe, blanche, légere, qui croît ſur un arbre que l'on nomme méleze. Le meilleur agaric nous vient du Levant : c'eſt un purgatif qui eſt fort uſité en Médecine. Quelques Droguiſtes de la campagne donnent à ſa place les groſſes racines de bryonne ; mais cette ſubſtitution eſt trop groſſiere pour que les perſonnes de l'art y ſoient trompées.

Argent-vif, *mercure* ou *vif-argent.* On falſifie cette ſubſtance métallique avec du plomb par l'intermede du biſmuth. On fait fondre enſemble, dans une marmite de fer, parties égales de plomb & de biſmuth : on y ajoute du mercure juſqu'à concurrence de moitié du poids de la maſſe totale : on remue le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi ; il réſulte un amalgame fluide qui ne prend point de conſiſtance en refroidiſſant, & qui peut paſſer preſque entièrement à travers les pores d'une peau de chamois, comme feroit le mercure s'il étoit ſeul. Cet amalgame laiſſe néanmoins échapper une certaine quantité de biſmuth, qui vient nager, au bout d'un certain temps, à la ſurface du mercure, ſous la forme d'une pouſſiere griſe cendrée ; mais le plomb y reſte toujours ſous la forme coulante. Cette ſophiſtication préſente des phénomenes chymiques très difficiles à expliquer.

Le mercure & le plomb amalgamés à parties égales, ou le biſmuth & le mercure amalgamés dans les mêmes proportions, forment des amalgames qui ſont ſolides. Le plomb & le biſmuth forment également un mélange ſo-

lide ; mais la réunion des trois corps forme un mélange qui est presque aussi fluide que le mercure pur.

On reconnoît ce mercure sophistiqué, 1°. en ce qu'il est spécifiquement moins pesant que le mercure ordinaire. 2°. Lorsqu'on le fait couler doucement sur une assiette de faïence ou dans un vase de verre à fond plat, il laisse après lui une légere poussiere métallique qui lui fait faire la queue ; c'est-à-dire que chaque goutte de ce mercure a une espece de petit pédicule, au lieu d'être parfaitement ronde. 3°. Enfin, en mettant un peu de mercure dans une petite cuiller de fer, & le faisant chauffer, le mercure se dissipe & les matieres métalliques qui lui étoient unies restent au fond de la cuiller.

Baume de Canada. Le baume de Canada est une térébenthine qui a une odeur particuliere, plus douce & moins désagréable que la térébenthine : quelques personnes mêlent de la térébenthine avec de l'alkali fixe en liqueur : elles agitent ce mélange : la térébenthine perd beaucoup de son odeur forte, & elle acquiert celle du baume de Canada. On reconnoît cette fraude en ce que ce baume artificiel est d'une couleur rousse ; il est plus épais, & l'odeur differe toujours du vrai baume de Canada.

Baume de Copahu. On falsifie ce baume avec une espece de térébenthine qui est très fluide : cette fraude est difficile à reconnoître, sur-tout lorsqu'on n'en a mêlé qu'une petite quantité, parceque l'odeur forte & particuliere de ce baume masque entièrement celle de la térébenthine qui est beaucoup plus foible. Cette tromperie n'est pas à beaucoup près aussi importante que la précédente.

Baume du Pérou liquide. Ce baume est blanc ou noir : c'est de ce dernier que nous entendons parler, parcequ'il est d'un grand usage en Médecine, & que l'autre est très rare, & n'est point d'usage à cause de cela. On falsifie ce baume avec la seconde huile de *Benjoin*, qui passe en distillant cette résine dans une cornue. On la fait digérer sur des germes de peuplier, qui sont très résineux, & qui ont une odeur à peu près semblable à celle du baume du Pérou : on mêle ensuite cette huile avec une certaine quantité de

baume noir du Pérou. Cette fraude eſt difficile à reconnoître, ſi ce n'eſt à l'odeur qui eſt beaucoup moins ſuave & moins forte que celle du baume du Pérou très pur.

Baume de la Mecque ou *Baume de Judée*. On falſifie ce baume avec de la térébenthine ou avec d'autres baumes qui viennent dans le pays. L'épreuve qu'on fait ordinairement pour reconnoître la pureté du baume de la Mecque eſt fautive : elle conſiſte à mettre une goutte de ce baume ſur un verre d'eau : elle s'étend ſur-le-champ : elle en occupe toute la ſurface, & ſe convertit en une pellicule mince & blanchâtre qu'on ramaſſe avec la tête d'une épingle. Ce baume ne fait cet effet que lorſqu'il eſt bien fluide & nouveau ; lorſqu'il eſt un peu vieux ou qu'il s'eſt un peu épaiſſi à l'air, il n'en eſt pas moins vrai baume de la Mecque ; & cependant il ne peut plus ſupporter cette épreuve, tandis que ce même baume falſifié la ſupporte, pourvu qu'il ſoit ſuffiſamment fluide ; & il efface le vrai baume de la Mecque qui s'eſt un peu épaiſſi par vétuſté ou par accident, comme, par exemple, s'il eſt reſté un court eſpace de temps à l'air dans un endroit chaud.

Baies de Nerprun ou *Noirprun*, *Bourg-Epine*. Fruit d'un petit arbriſſeau qui croît dans nos campagnes. Les payſans qui nous vendent ce fruit y mêlent, lorſqu'il eſt rare, le fruit des épines que l'on nomme *prunelles*. On fait avec le ſuc du fruit de nerprun un ſyrop très purgatif qu'on emploie dans l'hydropiſie, au lieu que les fruits des épines ſont aſtringents. Il eſt facile de ſentir tous les inconvénients qui peuvent réſulter d'une pareille fraude, & à quoi ſont expoſés ceux qui, ſans connoiſſances, s'occupent néanmoins de la préparation des médicaments.

On reconnoît cette fraude facilement en écraſant quelques grains de ces fruits : ceux de nerprun ſont remplis de pluſieurs ſemences ; les prunelles au contraire ne contiennent qu'un petit noyau.

Baies de Sureau. Ces baies & celles d'hieble, qui ſont les fruits d'une eſpece de ſureau, ſe reſſemblent parfaitement : les payſans qui ramaſſent ces fruits, les mêlent & les vendent indiſtinctement l'un pour l'autre ; heureuſe-

ment qu'ils ont, à très peu de chose près, les mêmes vertus, & que la tromperie ne peut entraîner avec elle aucun inconvénient fâcheux.

Cependant on distingue les baies d'hieble à la propriété qu'elles ont de rougir les doigts en les écrasant : les baies de sureau, au contraire, ne donnent qu'une couleur de feuille morte.

Bézoards. On a les bézoards orientaux & les bézoards occidentaux : les premiers sont les plus estimés : on leur a attribué de grandes vertus sudorifiques, & on croit qu'ils chassent le venin hors du corps. Les bézoards orientaux sont plus chers à proportion qu'ils ne sont gros. On les falsifie, c'est-à-dire qu'on en fait des factices avec des substances qui ont des vertus analogues à celles qu'on attribue aux vrais bézoards : on en forme une pâte à laquelle on donne la figure des bézoards ordinaires.

Les compositions nommées *pierres de Goa*, sont encore de faux bézoards : on les fait avec des serres d'écrevisses de mer, des coquilles d'huîtres broyées sur le porphyre, du musc, de l'ambre gris, &c. on en forme une pâte avec laquelle on fait des boulettes de la grosseur des bézoards ordinaires qu'on roule ensuite dans des feuilles d'or : on les fait sécher & on les polit. Ceux qui veulent imiter davantage les vrais bézoards ne mêlent point les feuilles d'or dans leurs mélanges, & ils en imitent mieux la couleur. Ces faux bézoards sont faciles à reconnoître par l'épreuve suivante. On écrase un peu de blanc de céruse sur un morceau de papier ; ensuite on frotte le bézoard sur la trace de blanc de céruse, qui devient jaune verdâtre lorsque le bézoard n'est pas factice ; du moins, jusqu'à présent, les plus fameux falsificateurs ne sont pas encore parvenus à procurer cette propriété à leurs bézoards factices.

Bois de Gui de chêne. Nous indiquerons à l'article du choix des simples les ruses qu'emploient les gens qui le ramassent pour donner, comme gui de chêne, celui qui n'est que gui de pommier ou d'épine.

Casse en bâtons. Fruit d'un arbre qui croît dans le Levant, en Egypte & dans les isles Antilles. C'est une silique

ligneuſe preſque ronde, formée de deux coques très jointes enſemble, de différente longueur & groſſeur. On doit la choiſir groſſe, nouvelle, entiere, unie, peſante, ne ſonnant point quand on ſecoue les bâtons, exempte d'odeur d'aigre quand on la caſſe.

Son intérieur eſt rempli de cloiſons qui contiennent chacune un pepin & une portion de pulpe Cette pulpe renferme un ſuc ſucré d'une ſaveur aſſez agréable & très diſpoſé à fermenter. La caſſe eſt ſujette à ſe deſſécher dans l'intérieur : les ſemences ſe détachent & vacillent dans les cloiſons. On appelle *ſonnettes* les bâtons de caſſe qui font ainſi du bruit. Lorſqu'elle n'eſt que deſſéchée, qu'elle n'eſt point moiſie dans ſon intérieur, & que la fermentation n'a point précédé ſon deſſéchement, elle n'en eſt pas moins bonne pour cela ; mais communément on n'admet dans le commerce que la caſſe qui n'eſt point ſonnante. Lorſqu'elle s'eſt deſſéchée & que les pepins vacillent, quelques perſonnes la rendent commerçable en la plongeant dans l'eau pendant un certain temps : l'eau, en s'inſinuant dans l'intérieur, gonfle la pulpe, les pepins, & délaie l'extrait ſucré : la caſſe alors n'eſt plus ſonnante : on entretient cette plénitude en l'expoſant à la cave, & en la recouvrant de ſable ou de terre humide ; mais peu à peu le ſuc ſucré de la caſſe entre en fermentation, il acquiert une odeur & une ſaveur d'aigre, de chanci & de cave qui ſont très déſagréables. Cette caſſe, quelque temps après qu'on lui a fait ſubir cette préparation, a perdu preſque entièrement ſes vertus laxative & purgative.

Il y a une eſpece de ſcarabées qui habitent les caves : ces inſectes percent les bâtons de caſſe, principalement lorſqu'ils ſont dans cet état : les ouvertures qu'ils y font accélerent encore la défectuoſité de la caſſe ainſi altérée.

Follicules de Séné. On en trouve dans le commerce de deux eſpeces. Celles qui viennent du Levant ſont les meilleures : elles ſont larges & leurs ſemences ſont applaties. Les autres nous viennent de Moka : elles ſont étroites, petites, contournées, & leurs ſemences forment une éminence conſidérable. Ces dernieres follicules ſont à vil prix,

parcequ'elles ſont peu purgatives. Il ſeroit à ſouhaiter qu'on ne les employât jamais. Depuis quelques années il vient une troiſieme eſpece de follicules de couleur jaune clair : elles ſont moins eſtimées que celles du Levant ; mais on ne ſait point encore ſi les raiſons de préférence ſont bien fondées.

Gomme Arabique. On nous l'apportoit autrefois de l'Arabie : celle qu'on trouve communément dans le commerce porte le nom de *Gomme du Sénégal :* c'eſt un amas de gommes qu'on ramaſſe ſur différents arbres, comme les pommiers, les poiriers, les pruniers, les amandiers, l'érable, &c. On mêle ces gommes pour n'en faire que d'une ſeule qualité : elles paroiſſent avoir à peu près les mêmes vertus : il ſeroit à ſouhaiter cependant qu'on fît un choix des gommes de la meilleure qualité & d'une ſeule eſpece d'arbres pour l'uſage de la Médecine. Certaines gommes, produites par des arbres qui ont des ſeves actives, comme le pêcher, doivent avoir quelques propriétés différentes de celles que produiſent les acacia ou les poiriers. La prétendue gomme arabique qu'on emploie dans la Médecine & dans la Pharmacie doit être choiſie nette, bien tranſparente, bien ſeche, ſans ſaveur, & ſe diſſolvant entièrement dans l'eau.

Gomme Elémi. C'eſt une réſine pure qu'on nous apporte du Méxique en pains de deux ou trois livres, & enveloppés dans des feuilles de cannes d'Inde : on falſifie cette réſine en la mêlant avec d'autres réſines plus communes & du galipot. Il nous vient, depuis quelques années, de la gomme élémi en caiſſe qui eſt parfaitement blanche, très pure, d'une bonne odeur, & de la conſiſtance d'un bon miel ferme : cette derniere gomme élémi mérite la préférence.

Graiſſe de Blaireau. Cette graiſſe eſt particulièrement employée comme très adouciſſante, propre à fortifier les nerfs & à réunir les fentes & les gerçures des mamelles : on la falſifie en la mêlant avec d'autres graiſſes plus communes, comme celle de porc. Cette tromperie eſt difficile à reconnoître : peut être auſſi la graiſſe de blaireau n'a pas autant de vertus qu'on lui en attribue, & que celle de porc

la remplace avec avantage. La graiſſe de blaireau, comme toutes les autres, eſt ſuſceptible de rancir ; & dans cet état elle a des propriétés abſolument contraires à celles qu'elle a lorſqu'elle eſt récente : d'ailleurs on ne peut pas ſe la procurer auſſi commodément que la graiſſe de porc qu'on peut renouveller auſſi ſouvent qu'il eſt néceſſaire.

Graiſſe d'Ours. Tout ce que nous avons dit de la graiſſe de blaireau eſt applicable à celle-ci, & à toutes les graiſſes qu'on emploie en Pharmacie & qu'on ne peut préparer ſoi-même : elles ſont fort ſujettes à être falſifiées.

Huile de Palme. C'eſt une huile épaiſſe comme du beurre, d'une couleur jaune doré, d'une odeur aſſez agréable, qu'on tire, par décoction & par preſſion, de l'amande d'un fruit nommé *Aouara*, qui vient ſur une eſpece de palmier au Sénégal, au Breſil & en Afrique. Quelques perſonnes imitent cette huile en mêlant de la graiſſe de porc & du ſuif de mouton avec un peu d'iris pour lui donner à peu près l'odeur qu'a cette huile de palme ; & on colore ce mélange avec de la racine de curcuma.

Kinkina, voyez *Quinquina*.

Manne. On connoît la manne ſous trois états différents, & qui ont auſſi autant de dénominations ; ſavoir, la manne en larmes qui eſt la meilleure ; la manne en ſorte qui eſt auſſi bonne, mais qui eſt moins propre ; & la manne graſſe qui eſt inférieure aux précédentes : il y a enfin des eſpeces de mannes graſſes qui ſont coulantes comme du miel. Cette derniere qualité de manne eſt un produit de la cupidité & de la fripponnerie : elle eſt un mélange de vieilles mannes qui ont perdu leur qualité par vétuſté, de miel & de poudres purgatives. Cette manne purge davantage que celles qui n'ont point été travaillées : c'eſt ce qui a donné lieu au préjugé, que les mannes graſſes purgeoient mieux que les belles mannes en larmes & en ſorte. Si l'on examinoit les accidents qui arrivent par l'uſage de ces ſortes de mannes mêlées avec des purgatifs violents, & qui ſe trouvent ſouvent adminiſtrées contre l'intention du Médecin, & contraires à l'état du malade, je ne doute nullement que la Police ne punît ſévèrement ceux qui ſe mêlent de faire de pareilles mixtions.

Quelques personnes font artificiellement la manne en larmes. Pour cela elles font dissoudre de la manne commune dans une petite quantité d'eau : elles laissent déposer la liqueur ; elles la décantent pour en séparer les impuretés ; elles la font épaissir ensuite jusqu'à ce qu'elle se congele entièrement en refroidissant : alors elles suspendent des fils & les plongent à plusieurs reprises, comme lorsqu'on fait de la chandelle ; elles ôtent les fils, & la mettent en vente lorsqu'elle a acquis un degré de siccité convenable. Cette manne imite très bien la manne en larmes qui est naturellement percée de petits trous, & l'on peut dire qu'elle l'égale en bonté, puisque ce n'est qu'une manne très pure.

Moëlle de Cerf. La moëlle de cerf est une sorte de graisse qu'on peut se procurer facilement ; cependant elle est sujette à être falsifiée avec de la moëlle de bœuf & du suif de mouton.

Myrrhe. Gomme résine qu'on trouve dans le commerce en larmes très pures, ou en sorte : la myrrhe en sorte est, la plupart du temps, un mélange de plusieurs gommes résines ou de gommes simples : elles prennent l'odeur de la myrrhe en séjournant avec elle dans des caisses. On falsifie encore la myrrhe en faisant infuser de ces gommes dans des décoctions faites avec des portions de myrrhe impure, & qu'on auroit beaucoup de peine à vendre.

Poivre blanc. Les différents poivres sont d'usage dans la Pharmacie : les poivres blanc & noir sont les seuls qui soient d'usage pour assaisonner les aliments. Le poivre blanc naturel est extrêmement rare ; il ne s'en trouve que dans les cabinets des curieux & point dans le commerce, apparemment parceque cette espece n'est point abondante, ou qu'elle est moins bonne ; ce qui aura fait négliger de la cultiver. Ce que l'on nomme poivre blanc n'est ordinairement rien autre chose que le poivre noir duquel on a enlevé l'écorce : ce sont les Hollandois qui se sont emparés de cet objet de travail qui n'altere en rien les bonnes qualités du poivre.

Quelques falsificateurs blanchissent le poivre & en augmentent en même temps le poids avec des matieres très

pesantes, sans s'embarrasser des propriétés vénéneuses des substances qu'ils emploient pour faire leur falsification.

Ils mettent du poivre noir dans des tonneaux avec une suffisante quantité d'eau pour humecter seulement les grains afin de les faire gonfler : ils laissent le poivre fermenter pendant plusieurs jours jusqu'à ce qu'il s'échauffe prodigieusement, & que l'écorce, en quelque maniere pourrie, puisse quitter le grain facilement : ils mettent ensuite ce poivre dans une grande bassine de cuivre percée de trous comme une grosse rape : ils plongent & suspendent cette bassine dans un baquet plein d'eau : ils frottent le poivre avec un balai usé afin de détacher le mieux qu'il est possible l'écorce noire, qui se réduit en poussiere & passe à travers les trous de la bassine, tandis que le poivre, dépouillé de son écorce, reste dans cette même bassine; ensuite ils recouvrent ce poivre d'une couche de pâte faite avec de la colle d'amidon, mêlée d'une plus ou moins grande quantité de blanc de céruse : ils remuent & secouent le poivre dans cette pâte jusqu'à ce qu'ils le trouvent suffisamment chargé ; alors ils le mettent sécher, & le remuent encore après qu'il est sec pour arrondir la pâte qui reste appliquée autour des grains de poivre.

Ils font sécher à part l'écorce du poivre qui a passé à travers le crible : ils la réduisent soigneusement en poudre, & ils la vendent pour du poivre noir en poudre. D'autres emploient dans leur pâte, pour blanchir le poivre, de la craie au lieu de blanc de céruse. En 1751 on fit une saisie de poivre ainsi falsifié : on l'examina ; on trouva qu'il contenoit près de quatre onces de pâte par chaque livre de poivre, & ces quatre onces de pâte rendirent près de deux onces de plomb par la fonte au creuset.

Quinquina. Ecorce d'un arbre qui croît au Pérou. Il y a deux especes de quinquina, l'un cultivé & l'autre qu'on ne cultive point. Le cultivé est le meilleur. On sait que c'est un excellent spécifique contre les fievres. On mêle parmi les écorces du quinquina des écorces de branches d'autres arbres qui y ressemblent le plus, comme celles du cerisier. Il est encore sujet à être mêlé avec l'écorce du quin-

quina non cultivé, & que l'on nomme *quinquina femelle*. Ces falsifications sont faciles à reconnoître pour peu qu'on ait vu & manié le bon quinquina.

Rhubarbe. Cette drogue est, comme on le sait, d'un grand usage dans la Médecine & dans la Pharmacie. Elle est, comme toutes les autres racines, sujette, en vieillissant, à être attaquée par les vers, & elle perd sa fraîcheur. Il y a des gens qui ont la patience de boucher tous les trous les uns après les autres en appuyant sur les bords avec la pointe d'un couteau. Ils la roulent ensuite dans des poudres jaunes en la secouant fortement, afin que la surface des morceaux de rhubarbe puisse s'user & en présenter une nouvelle qui n'ait pas encore reçu d'altération de l'air; alors ils la mettent en vente comme une rhubarbe nouvelle; mais les connoisseurs n'en sont jamais la dupe: en cassant plusieurs de ces morceaux de rhubarbe, on découvre dans l'intérieur la piquure des vers, souvent l'insecte même, ou au moins ses excréments.

Rhapontic. C'est une fausse rhubarbe que quelques personnes de la campagne vendent pour de la rhubarbe; mais les gens de l'art savent très bien la distinguer: aussi n'y sont-ils jamais trompés.

Résine de Jalap. Cette substance est préparée par les Artistes: nous en parlerons dans son temps. Elle ne devroit pas, à la rigueur, être placée ici; mais comme il s'en trouve dans le commerce une très grande quantité qui a été préparée chez l'Etranger, elle est pour ainsi dire regardée comme drogue exotique. Les résines de Jalap, qui ont été préparées chez l'Etranger, sont falsifiées ou avec de la poix résine, ou avec d'autres substances résineuses de vil prix qui ne sont point purgatives. D'autres mêlent avec cette prétendue résine de Jalap de la gomme gutte, ou d'autres purgatifs aussi violents: c'est ce qui est cause que parmi les Praticiens dans l'art de guérir, la résine de Jalap est considérée comme un purgatif très infidele, qui quelquefois ne purge presque point, donné même à grande dose, tandis que dans d'autres circonstances il occasionne de dangereuses superpurgations, administré même en petite dose: ces

différences viennent de l'eſpece de réſine de Jalap qu'on a employée; au lieu que la vraie réſine de Jalap forme un excellent purgatif qui eſt conſtant dans ſes effets.

Réſine de Scammonée. Tout ce que nous venons de dire ſur la réſine de Jalap eſt applicable à la réſine de ſcammonée qui a été préparée par les Etrangers. Ces ſubſtances, comme nous le verrons, ſont faciles à préparer, & on ne doit employer dans la Pharmacie que celles qu'on a préparées ſoi-même, ou fait préparer par des perſonnes ſûres.

Safran. Il y a deux eſpeces principales de ſafran; ſavoir, le ſafran Gâtinois & le ſafran bâtard. On trouve aujourd'hui dans le commerce du ſafran ſemblable à celui du Gâtinois, qui vient de pluſieurs endroits, ſoit d'Orange ou du Comtat d'Avignon. De tous ces ſafrans, c'eſt celui du Gâtinois qui eſt le meilleur & le plus eſtimé; il eſt d'une plus belle couleur & d'une meilleure odeur. Le ſafran bâtard, que l'on nomme auſſi *fleurs de carthame* & *ſafranum*, n'eſt d'uſage que dans les arts pour la teinture.

Parmi ceux qui vendent du ſafran en poudre, il y en a qui mêlent une certaine quantité de ce dernier avec le premier; pluſieurs même donnent ce dernier tout pur en poudre pour ſafran de Gâtinois; mais la fourberie eſt facile à reconnoître, 1°. par l'odeur du ſafran bâtard, qui eſt différente de celle du ſafran Gâtinois; 2°. le ſafran bâtard ne donne qu'une teinture foible dans l'eau en comparaiſon de celle que donne le ſafran fin.

Salſepareille. On n'emploie que la racine de cette plante: autrefois on n'en connoiſſoit qu'une ſeule eſpece; mais préſentement il s'en eſt introduit dans le commerce de trois ou quatre eſpeces qui ſont moins bonnes que la premiere. Celle qu'on doit employer doit être choiſie en longues fibres groſſes comme de moyennes plumes à écrire, noirâtre à ſa ſurface, blanche en dedans, facile à ſe fendre en deux, ayant un cœur ligneux très petit. Les autres eſpeces de ſalſepareille ſont beaucoup plus groſſes; il y en a même qui ſont auſſi groſſes que le petit doigt, & dont le cœur ligneux eſt gros comme de groſſes plumes à écrire. Toutes ces ſalſepareilles ſont d'un gris cendré à l'extérieur; les

unes plus blanches, les autres moins blanches dans l'intérieur que celle de la premiere qualité.

Sang de Dragon. Résine pure qu'on nous envoie des Indes, figurée en boulettes ovales comme des olives, mais plus grosses & enveloppées dans des feuilles de l'arbre qui la produit: chaque boulette est séparée par un fil qui serre les feuilles qui servent d'enveloppes, apparemment pour empêcher que le sang de dragon ne se réduise en poudre par le frottement pendant le transport, parceque cette résine est très friable. Cette espece de sang de dragon est très bonne; mais on fait un faux sang de dragon avec des gommes de différentes especes qu'on fait fondre ensemble: on les rougit avec du vrai sang de dragon, ou avec d'autres matieres propres à cela. Ce faux sang de dragon est figuré en petits pains plats, du poids d'environ une once ou deux: on ne doit jamais employer cette derniere espece pour l'usage de la Médecine.

Scammonée. Gomme résine purgative formée avec le suc laiteux de la racine d'une plante que l'on nomme *Convolvulus Syriacus.* Cette plante croît en plusieurs lieux du Levant, mais principalement aux environs d'Alep ou de S. Jean d'Acre: on la nomme à cause de cela scammonée d'Alep. Il y en a une autre que l'on nomme scammonée de Smyrne: elle est moins bonne, & est sujette à être falsifiée avec des gommes de toute espece: elle n'est la plupart du temps qu'un amas de sucs laiteux de toutes les plantes épaissis ensemble, ou sur le feu, ou à la chaleur du soleil. La scammonée d'Alep est seche, légere, friable, de couleur grise, se réduisant en poudre facilement, d'une odeur fade assez désagréable. La scammonée de Smyrne, ou celle qui est falsifiée, est au contraire pesante, solide, compacte, point friable & pas si facile à se pulvériser: l'odeur en est moins forte, mais la couleur est à peu près la même.

Semences froides. Voyez leurs noms au commencement de la mixtion des médicaments: on nous les apporte des environs de Paris toutes mondées de leurs enveloppes ligneuses. Ce sont des enfants qui sont ordinairement chargés de ce travail: on fait d'abord ramollir l'enveloppe en faisant

faiſant tremper ces ſemences dans de l'eau chaude ; enſuite ils en prennent une poignée dans la main, & paſſent les graines l'une après l'autre dans la bouche : au moyen d'un coup de dent ils font ſauter l'enveloppe. Ce métier eſt des plus rudes pour les dents : les perſonnes qui le font n'ont preſque plus de dents à l'âge de vingt ans, ou les ont très mauvaiſes. La préparation qu'on donne à ces ſemences les met hors d'état de pouvoir ſe conſerver en bon état auſſi long-temps que ſi elles avoient leurs écorces : au bout de quatre ou cinq mois elles commencent à rancir : les mites & les vers les attaquent. Certaines gens, qui cherchent à ne rien perdre, ſe débarraſſent d'abord des plus anciennes ; &, lorſqu'elles ſont dans un mauvais état, ils en ſéparent les inſectes par le moyen d'un crible : ils expoſent enſuite ces ſemences à la cave ou dans un endroit humide pour leur donner un air de nouveauté. Cette tromperie eſt facile à reconnoître à cauſe du goût âcre de l'huile rancie dans ces ſemences ; ce goût eſt quelquefois ſi fort, qu'il occaſionne des ampoules dans la bouche lorſqu'on les mâche. Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent des ſemences froides dans la formule du ſyrop d'orgeat, à deſſein de le rendre plus rafraîchiſſant ou plus agréable : mais on ſent bien que celles qui ſont dans l'état dont nous venons de parler, rempliſſent préciſément les indications contraires.

On farcit des poulets avec les quatre ſemences froides pour faire des bouillons, ou plus rafraîchiſſants, ou plus nourriſſants à raiſon de leur mucilage qu'elles laiſſent dans le véhicule. On ſent parfaitement bien tous les inconvénients qui doivent réſulter de l'uſage des bouillons où l'on auroit fait entrer des ſemences âcres & cauſtiques.

Quelques falſificateurs, lorſqu'ils ne peuvent ſe débarraſſer des ſemences froides à cauſe de leur mauvais état, les mêlent avec des amandes douces pour en tirer l'huile conjointement, & ils la vendent pour l'huile d'amandes douces tirée ſans feu : autre fourberie auſſi préjudiciable à la ſanté que les précédentes.

Suc de Citron. C'eſt le jus qu'on ſépare des citrons en les exprimant après en avoir ſéparé l'écorce jaune. Quel-

ques personnes le mêlent avec du suc de verjus dans les années où les citrons sont un peu rares. Un Apothicaire, jaloux de la bonté de ses drogues, ne doit jamais employer que le suc de citron qu'il a préparé lui-même. Cette fraude est difficile à reconnoître, parceque l'odeur du citron réside seulement dans l'écorce jaune extérieure & non dans le suc : d'ailleurs on lui donne facilement l'odeur par le moyen de quelques zestes de citron.

Storax ou *Styrax*. Il y en a de trois especes dans le commerce ; savoir, le storax calamithe, le storax commun & le storax liquide. Ce dernier ne s'emploie que dans les médicaments externes. Le premier est très cher, & s'emploie dans les compositions qui doivent être prises intérieurement. La seconde espece est en masses un peu friables : elle est très inférieure en vertus à la premiere ; ce n'est, pour ainsi dire, que de la sciure du bois de l'arbre qui produit le storax : on la pétrit avec les portions défectueuses du storax calamithe. Il y a des fabricants de chocolat qui font entrer de cette drogue dans leur chocolat commun en place de la vanille qui est très chere, parceque ce storax a une odeur qui approche un peu de celle de la vanille : mais ceux qui connoissent l'odeur de l'une & de l'autre substance savent très bien les distinguer.

Tamarins. C'est une substance pulpeuse, très aigre & fort utile en Médecine, où elle est regardée comme un excellent purgatif qui agit doucement & en même temps avec beaucoup d'efficacité. On la tire d'un fruit en silique, lequel croît sur l'arbre appellé *tamarinier*. Cette matiere nous est apportée de l'Asie, de l'Amérique & de l'Afrique. Celle qui vient de l'Afrique est très rare : c'est l'Asie & l'Amérique qui nous fournissent les tamarins dont on fait usage en France. On les y prépare à peu près de la maniere suivante.

Après avoir tiré de l'intérieur des siliques la substance pulpeuse qu'elles contiennent, on la met dans des chaudieres de cuivre, on l'y fait macérer à froid avec de l'eau ou du vinaigre jusqu'à ce qu'elle soit réduite à une espece de pâte : ensuite on l'enferme dans des tonneaux pour la

débiter dans le commmerce. Cette méthode de préparer les tamarins m'a paru fort suspecte. J'étois bien convaincu qu'une matiere si acide par elle-même, & jointe encore avec du vinaigre, devoit nécessairement agir sur les vaisseaux de cuivre dans lesquels on la fait macérer : je me suis assuré que tous les tamarins qu'on trouve dans le commerce contiennent une certaine quantité de verd de gris : en plongeant dans des tamarins une lame de couteau bien propre, en moins d'un instant je l'ai trouvée toute couverte de cuivre rouge : j'en ai vu où cette matiere pernicieuse se manifestoit d'elle-même par une efflorescence verdâtre répandue sur la surface des tamarins.

Des personnes en place, instruites du danger qu'il pourroit y avoir à se servir des tamarins du commerce, ont pris depuis plusieurs années le parti de faire venir pour leur usage des tamarins en siliques. C'est une précaution qu'on devroit imiter dans le commerce jusqu'à ce qu'on ait changé la maniere de préparer cette drogue, qui, étant salutaire par elle-même, peut devenir très nuisible par le vice de sa préparation.

Cette observation importante mérite toute l'attention du public & des personnes chargées par état de la santé des citoyens. Si l'on n'apperçoit pas communément de mauvais effets de l'usage des tamarins, cela doit être attribué à ce qu'étant purgatifs, ils portent avec eux leur contrepoison, & font écouler aussitôt la matiere dangereuse qu'ils ont portée dans les visceres; mais le plus sûr est d'éviter tout ce qui peut être nuisible. Il arrive quelquefois, par exemple, qu'une purgation manque son effet : elle séjourne alors dans les intestins; & si elle contient une substance pernicieuse, elle y peut produire de fâcheux effets dont on ne s'avise guere de chercher la cause dans le vice même du médicament. Au Sénégal on prépare mieux les tamarins; mais il n'en vient en France que pour les cabinets des curieux.

Tuthie. C'est une espece de suie métallique qui s'éleve pendant la fusion & la fabrication du cuivre jaune. Le cuivre jaune est fait avec du cuivre rouge & de la mine de zinc,

connue ſous le nom de pierre calaminaire, qu'on fait fondre enſemble : pendant cette fuſion, le zinc, qui eſt un demi-métal volatil & calcinable, ſe réduit, en partie, en fleurs : elles entraînent avec elles un peu de cuivre, ce qui forme une ſuie métallique de couleur griſe cendrée qui s'attache autour des barres de fer qu'on a diſpoſées pour la recevoir : on la détache à petits coups de marteaux, & on l'obtient en petits morceaux concaves par le côté où ils étoient attachés aux barres de fer, & convexes à la partie ſupérieure.

Quelques falſificateurs ont imaginé de mêler un peu de cuivre jaune, réduit en limaille, avec de l'argille bleue; de pétrir ce mélange, & de le faire ſécher ſur des verges de fer rondes, afin de donner à cette fauſſe tuthie toute l'apparence de la vraie.

Mais cette tromperie eſt facile à reconnoître. Cette fauſſe tuthie eſt plus friable & ſe délaie dans l'eau en exhalant une odeur de terre ſemblable à celle que donnent les argilles qu'on délaie dans de l'eau; toutes propriétés que n'a point la vraie tuthie.

D'autres falſificateurs plus raffinés font calciner légèrement cette fauſſe tuthie après qu'elle eſt ſeche, afin de lui donner plus de corps : dans ce cas il eſt aſſez difficile de la reconnoître; ſi ce n'eſt cependant par les points brillants provenant de la limaille qu'on a mêlée avec l'argille; au lieu que la vraie tuthie eſt uniforme, égale par-tout, & n'a point de points brillants.

Vanille. Gouſſe ou fruit d'une plante qui croît au Mexique. La vanille entre dans quelques compoſitions de Pharmacie; mais ſon plus grand uſage eſt pour le chocolat. La cherté de ce fruit eſt cauſe qu'il ne s'en fait que peu de débit : il ſe ſeche & dépérit conſidérablement en vieilliſſant. Quelques perſonnes raccommodent la vanille en la maniant & en la laiſſant ſéjourner dans un mélange de ſtorax, d'huile d'amandes douces & de baume du Pérou liquide. Cette tromperie eſt difficile à reconnoître pour ceux qui ne ſont pas dans l'uſage d'en avoir ſouvent.

La vanille, en paſſant ſon point de maturité ſur la plante,

s'ouvre & laiſſe découler une liqueur balſamique très agréable, qui prend de la conſiſtance à l'air : c'eſt ce que l'on nomme *baume de vanille.* Les gens du pays ſont ſujets à falſifier celle qui a ainſi fourni ſon baume : ils rempliſſent l'intérieur des gouſſes avec des corps étrangers : ils bouchent les ouvertures avec de la colle, ou en les couſant adroitement ; ils les font enſuite ſécher, & mêlent ces gouſſes falſifiées avec les bonnes.



SECONDE PARTIE.

De l'élection des Médicaments, ou de la maniere & du temps de se procurer les Drogues simples, & de ce qu'il faut observer dans leur récolte.

L'ÉLECTION est cette partie de la Pharmacie qui enseigne à bien choisir & à bien discerner les bons médicaments simples d'avec ceux qui sont mauvais ou sophistiqués.

Le choix des drogues simples est une chose capitale dans la Pharmacie, & fait la base de la perfection des médicaments composés.

La surface de la terre est couverte d'une multitude prodigieuse de végétaux & d'animaux. Si nous pénétrons dans son intérieur, nous la trouvons remplie d'une infinité de substances qui sont propres à la Médecine & à la Pharmacie : beaucoup de ces corps se ressemblent par leur port extérieur, aucuns ne sont exactement semblables. De même que les animaux ont des habitations relatives à leur caractere, les végétaux & les animaux occupent aussi des lieux qui ne sont pas moins variés que les habitations des animaux. Les bois, les campagnes, les montagnes, les lieux arides & inaccessibles, pierreux, marécageux, fournissent des plantes & des substances fossiles dont on fait usage.

La nature ne s'est pas bornée à faire croître les substances qui nous sont propres, seulement dans les lieux que nous venons d'énoncer : elle a placé des plantes à la surface des eaux, au fond des rivieres, des lacs & des mers. Les racines de ces plantes, fortement attachées au lit des eaux, les retiennent & les mettent en état de lutter perpétuellement contre le courant qui tend à les arracher.

Les plantes & les animaux nous sont offerts par la nature dans des âges bien différents. Leurs propriétés doivent varier & varient en effet. Certaines plantes contiennent dans leur jeunesse des principes qu'on ne retrouve plus lorsqu'elles sont dans leur maturité. Les animaux perdent

de leur force & de leur vigueur en vieilliſſant : les ſubſtances qu'ils fourniſſent dans leur vieilleſſe ne ſont pas non plus auſſi efficaces que celles qu'on retire dans leur jeuneſſe.

La nature nous offre ſes préſens dans toutes les ſaiſons de l'année. Il y a des plantes qui ne végetent, ne fleuriſſent & ne parviennent à leur plus grande vigueur que dans les belles ſaiſons du printemps, de l'été ou de l'automne ; tandis que d'autres réſiſtent au froid, ne fleuriſſent & ne ſont dans leur parfaite maturité qu'en hiver ; pluſieurs même ne viennent bien que lorſqu'elles ſont couvertes de neige.

On emploie dans la Pharmacie & dans la Médecine certaines plantes & certains animaux entiers, ſouvent leurs parties ſéparément ; les unes & les autres, dans leur état de fraîcheur, & auſſi après avoir été deſſéchées, pour y avoir recours dans le courant de l'année. D'après ce tableau fidele, il eſt, comme on voit, bien eſſentiel de preſcrire des regles ſur le choix qu'on doit faire des ſubſtances que nous fournit la nature, & ſur le temps où l'on doit ſe les procurer pour les avoir dans leur plus grande vertu. Celles que nous nous propoſons de donner ne ſont point de ces regles bizarres que preſcrivoient les anciens, comme, par exemple, d'obſerver le cours des aſtres, parcequ'ils penſoient que les planetes avoient des influences ſur les végétaux & les animaux, & même ſur les minéraux. Ces erreurs ſont trop groſſieres pour entreprendre de les relever. Les regles que nous nous propoſons d'établir ſont fondées ſur des obſervations & ſur les principes de la ſaine Phyſique.

Silvius, qui a ſenti toute l'importance de ce que nous venons d'expoſer, s'eſt étendu conſidérablement ſur tous ces objets, Il a diviſé en vingt-deux chapites tout ce qu'on pouvoit dire de plus raiſonnable ſur l'élection des médicaments ſimples, ſur leur récolte, & ſur la maniere de les conſerver. Depuis lui, ceux qui ont travaillé ſur le même ſujet n'ont preſque rien ajouté ; ils n'ont fait que le copier.

L'Ouvrage de Silvius eſt trop prolixe, mais il eſt facile à concentrer. Le fonds de la doctrine que je vais expoſer

dans cette seconde Partie, appartient à cet Ecrivain : j'y ajoute seulement les remarques qui me sont particulieres, & je cite au bas de chaque page les pages du Livre de Silvius. Ceux qui voudront distinguer ce qui est de lui d'avec ce qui est de moi, pourront consulter l'original.

Du choix des Simples.

En général il est essentiel de ne cueillir les plantes & les parties des plantes que lorsqu'elles sont dans leur maturité & dans leur plus grande vigueur : s'il y a quelques exceptions, nous les ferons remarquer. On doit dire la même chose des animaux & des parties des animaux qu'on veut conserver. C'est cet état de maturité, tant pour les végétaux que pour les animaux, que Vanhelmont nomme *temps balsamique :* mais cet état, pour les animaux entiers & pour les plantes entieres, n'est plus le même pour les parties qu'on veut avoir séparément ; c'est ce qui nous oblige d'entrer dans un plus grand détail. Cependant il est bon de prévenir que ce que nous dirons sur cette matiere ne doit s'entendre que des plantes & des animaux, ou de leurs parties, qu'on veut conserver après les avoir fait sécher, ou de celles qu'on fait entrer dans les compositions officinales ; mais celles de ces substances qu'on emploie fraîches, par nécessité, dans le courant de l'année, pour les tisanes, apozemes, bouillons médicinaux, &c. ne peuvent être assujetties à toutes ces regles, puisqu'on est obligé de les employer dans le moment même où l'on en a besoin, & de les prendre par conséquent dans l'état où elles se trouvent.

Les simples, soit plantes, soit racines ou fruits, sont préférables & meilleurs lorsqu'ils croissent éloignés les uns des autres (1) : ils ne s'enlevent point mutuellement la nourriture que fournit la terre, & par conséquent ils sont mieux nourris, plus gros, & ont plus de force & de vertu. Les arbres & les plantes qui portent beaucoup de fruits

---

(1) Silvius, page 7.

n'en fourniſſent pour l'ordinaire que de petits & de moindre qualité. C'eſt d'après ces obſervations que les Jardiniers ont ſoin d'en cueillir une partie avant leur maturité lorſque les vents n'en ont pas fait tomber une certaine quantité.

On doit toujours faire choix des ſimples qui ont le plus d'odeur, de ſaveur & de couleur, lorſqu'ils doivent avoir de ces qualités, comme le ſafran, par exemple.

Il faut éviter d'employer des ſimples mal formés & qui aient été altérés par des maladies ou par des jeux de la nature : ce qui peut altérer les propriétés ou leur en donner de nouvelles (1).

Les ſimples doivent être choiſis dans les lieux qui leur ſont naturels (2). Par exemple, le caſtoreum de Canada eſt préférable à celui des autres pays.

Les plantes des pays chauds, qu'on cultive avec tant de ſoin dans des ſerres où l'on tient la chaleur à la température du lieu qui leur eſt naturel, ne viennent pas à beaucoup près auſſi-bien que dans leurs climats : elles dégénerent de plus en plus : elles deviennent pour ainſi dire méconnoiſſables. Il en eſt de même des plantes des pays froids tranſportées & cultivées dans des pays chauds. Ces altérations ſont preſque inſenſibles dans les premieres années ; mais peu à peu ces plantes ne parviennent plus à leur maturité : leurs feuilles deviennent pâles, languiſſantes : leurs fruits ne mûriſſent plus ; enfin les ſucs nourriciers de ces plantes ne ſont plus les mêmes, ni dans les mêmes proportions : elles perdent leurs vertus encore plus rapidement.

Il en eſt de même des plantes qui croiſſent dans des lieux arides : lorſqu'elles ſont tranſplantées dans des endroits humides & marécageux, elles changent ſouvent de figure : peut-être acquierent-elles de nouvelles qualités : je laiſſe aux Botaniſtes le ſoin de pareilles recherches.

Les animaux des pays chauds, tranſportés dans les pays

(1) Silvius, page 13.
(2) Silvius, page 16.

froids, éprouvent les mêmes viciſſitudes que les plantes (1); mais les plantes & les animaux des climats tempérés ne ſont pas auſſi ſujets à ces alternatives : c'eſt pour ces raiſons que les anciens Praticiens ne preſcrivoient que des plantes non cultivées, parcequ'ils penſoient que la nature leur diſtribuoit le lieu & le climat qui leur ſont propres : ils n'employoient de plantes cultivées qu'au défaut des premieres.

Cependant on auroit tort de prendre ces choſes à la rigueur & pour des loix ſans reſtriction. Par exemple, les plantes aromatiques de nos climats, lorſqu'elles ſont cultivées avec ſoin & bien expoſées, ſont plus odorantes, rendent plus d'huile eſſentielle par la diſtillation, & méritent par conſéquent la préférence. Telle eſt toute la claſſe des labiées ou plantes céphaliques. Les plantes cruciferes ſont dans le même cas ; le cochléaria, le raifort, &c. cultivés, ont beaucoup plus de vertu que lorſqu'ils viennent naturellement.

Il faut auſſi avoir égard, dans le choix des plantes, au voiſinage & à la proximité des autres plantes (2). Par exemple, il y a des plantes dont les tiges ſont foibles, & qui ne peuvent ſe ſoutenir d'elles-mêmes : elles s'étendent à la ſurface de la terre en ſerpentant, ou bien elles s'attachent & grimpent ſur les plantes qu'elles trouvent à leur proximité : elles tirent par leurs filaments une partie de leur nourriture, & même elles participent des propriétés des plantes ſur leſquelles elles ſe ſont attachées. Or, ſi ces plantes ſont vénéneuſes, ou de vertu contraire à celles qu'elles ſupportent, on ſent bien qu'elles doivent être rejettées : c'eſt par cette raiſon qu'on préfere l'épithyme qui s'attache ſur le thym, & la cuſcute qui s'attache ſur le lin, &c.

Le polypode eſt une plante qui vient indifféremment, ou à la ſurface de la terre, ou ſur les vieux chênes, ou ſur les murailles ; on donne la préférence à celui qui vient

---

(1) Silvius, page 25.
(2) Silvius, page 18.

ſur les chênes : c'eſt pour cette raiſon qu'on le trouve dans toutes les recettes ſous le nom de *polypode de chêne.*

Le gui eſt une plante paraſite qui croît ſur pluſieurs arbres : on préfere celui qui vient ſur les chênes ; mais comme il eſt fort rare dans nos forêts, ceux qui le ramaſſent vendent ſouvent pour gui de chêne celui qui vient ſur les pommiers ou ſur les poiriers : ils entent adroitement une branche de chêne pour le faire paſſer pour gui de chêne, & pour mieux tromper.

On nomme *plantes paraſites* celles qui croiſſent ſur d'autres plantes ou ſur des arbres, & qui en même temps n'ont point de racines auſſi ſenſibles que celles des autres plantes, parcequ'elles ſe perdent & ſe confondent avec la ſubſtance du végétal qui les nourrit : ainſi le polypode n'eſt point une plante paraſite, quoiqu'il vienne ſur les chênes, parceque cette plante a des racines auſſi ſenſibles que toutes les autres.

Du temps de cueillir les plantes.

Lorſqu'on cueille les plantes & les parties des plantes à deſſein de les ſécher pour les conſerver (1), il faut le faire par un beau temps ſec & ſerein, après le lever du ſoleil, & lorſque cet aſtre a fait diſſiper la roſée & toute l'humidité étrangere aux plantes. On choiſit celles qui ſont en meilleur état & dans leur plus grande vigueur. Cet état, pour les plantes entieres, eſt lorſque les fleurs commencent à s'épanouir. Boulduc, en examinant pluſieurs plantes de ce pays-ci dans les différents âges, a remarqué que la bourrache, & preſque toutes les plantes de cette claſſe qui commencent à naître, ne contiennent de ſubſtance ſaline que du ſel vitriolique à baſe terreuſe, & une très petite quantité de nitre ; mais à meſure que ces plantes croiſſent, la quantité de nitre augmente de plus en plus juſqu'à ce qu'elles aient pouſſé leurs fleurs. En cet état de maturité, ces plantes contiennent beaucoup de nitre & de ſel vitrio-

---

(1) Silvius, page 22.

lique, partie à baſe terreuſe, & partie à baſe de ſel alkali fixe. De cette obſervation de Boulduc il réſulte que les plantes borraginées, & pluſieurs autres qu'on cultive l'hiver ſur des couches pour être employées dans leur premiere jeuneſſe en apozeme pendant cette ſaiſon, doivent avoir des vertus bien différentes de celles qu'on emploie dans leur maturité pendant l'été.

Il me ſemble qu'on pourroit employer pendant l'hiver ces mêmes plantes ſéchées avec ſoin, ou l'extrait de leur ſuc dépuré, plutôt que d'employer des plantes venues par artifice, & qui ne ſentent que le fumier ſur lequel on les a forcées de naître.

Les plantes cruciferes, & la plupart des plantes aromatiques, ſont dans le même cas, eu égard à leurs différents âges, & par rapport aux différents ſels qu'elles contiennent; auſſi ces plantes doivent-elles être en parfaite maturité lorſqu'on les emploie : cependant cette regle n'eſt point générale pour toutes les plantes. Il y en a qui ne ſont ſalutaires que lorſqu'elles ſont jeunes; telles ſont les feuilles de mauve, de guimauve, &c. Ces plantes ne ſont émollientes que dans leur jeuneſſe, & elles ne le ſont que peu, ou même point du tout, lorſqu'elles ont pouſſé leurs tiges.

Enfin il y a d'autres plantes qui ſont très vénéneuſes lorſqu'elles ſont dans leur plus grande maturité, tandis qu'elles ſont très ſalubres lorſqu'elles ne font que commencer à pouſſer, comme l'apocyn qui croît en Amérique. Les Negres s'en nourriſſent ſans en être incommodés, tant que cette plante eſt jeune; au lieu que lorſqu'elle a pris ſon accroiſſement, elle leur cauſe des maladies qui quelquefois deviennent mortelles.

Du choix des plantes.

On prend les parties des plantes qui ont le plus de vertu, & on rejette celles qui en ont moins ou point du tout, comme nous le dirons plus particulièrement à l'article de la préparation des médicaments ſimples.

Le temps balſamique pour cueillir les feuilles (1) eſt lorſque les fleurs commencent à ſe développer, à l'exception des plantes dont les feuilles deviennent ligneuſes à meſure que les fleurs paroiſſent ; telles ſont la chicorée, le chou, le citron, l'eupatoire, toutes les eſpeces de *lapathum*, le plantin, &c.

Il y a d'autres plantes qui ne produiſent point de fleurs ſenſibles ; telles ſont les capillaires. On cueille leurs feuilles lorſqu'elles ſont dans leur plus grande vigueur.

Enfin les plantes âcres méritent la préférence lorſqu'elles viennent ſur les bords de la mer : elles contiennent plus de parties actives, & elles ſont plus efficaces que celles qui croiſſent ailleurs.

Du choix des Fleurs.

Le temps de cueillir les fleurs eſt lorſqu'elles commencent à s'épanouir (2) : celles qui ſont bien épanouies ont moins de vertus, & elles en ont encore moins lorſqu'elles tombent d'elles-mêmes.

Il y a beaucoup de fleurs dont le principe odorant réſide dans le calice & non dans les pétales ; telles ſont ſurtout les fleurs des plantes labiées. Le peu d'odeur qu'ont les pétales de ces fleurs ne leur vient que par communication, quelquefois même ils n'en ont point du tout.

Les plantes de cette claſſe ſont le romarin, la lavande, la ſauge, &c. J'ai fait ſécher pluſieurs fois des pétales de ces fleurs, ſéparés de leurs calices : ils n'avoient abſolument aucune odeur après leur exſiccation : ſoumis enſuite à la diſtillation avec de l'eau, ils n'ont communiqué aucune odeur à l'eau qui en a diſtillé. Mais les calices de ces mêmes fleurs, ſéchés à part, étoient très odorants, & ont fourni par la diſtillation avec de l'eau une liqueur bien aromatique chargée d'eſprit recteur & d'huile eſſentielle. Ainſi il eſt néceſſaire de laiſſer le calice à ces fleurs ſi l'on veut les avoir avec toute leur vertu.

---

(1) Silvius, page 48. Pharmacopée de Schroder, chapitre 23.
(2) Silvius, page 50.

Il y a d'autres plantes dont les fleurs n'ont point de calices, & qui ſont néanmoins très odorantes : l'odeur réſide dans les pétales de ces fleurs : telles ſont les *liliacées* ; ſavoir, les lis blancs & jaunes, la tubéreuſe, la jacinthe, le narciſſe, la tulipe, & pluſieurs autres.

C'eſt dans le temps de la fécondation, un peu avant leur épanouiſſement, qu'elles ont le plus d'odeur. Pluſieurs de ces fleurs, ſoumiſes à la diſtillation, fourniſſent des eaux odorantes, mais jamais d'huile eſſentielle, du moins par la diſtillation ordinaire. Il y a lieu de préſumer qu'elles en contiennent toutes, mais qu'on ne peut la retenir à cauſe de ſa volatilité & de ſa fluidité : elle ſe mêle & ſe diſſout vraiſemblablement dans l'eau avec laquelle elle diſtille.

Nous propoſerons, par forme de conjectures, à l'article des huiles eſſentielles, les moyens qu'on peut employer pour tenter d'obtenir les huiles eſſentielles de ces fleurs.

Toutes les fleurs des plantes liliacées perdent entièrement leur odeur pendant l'exſiccation, & ne doivent être employées que lorſqu'elles ſont fraîches.

Il en eſt de même des roſes pâles & des roſes muſcates, qui ont beaucoup d'odeur étant fraîches, & qui la perdent entièrement, ou preſque entièrement pendant l'exſiccation.

Les roſes rouges, connues ſous le nom de *roſes de Provins*, n'ont que peu d'odeur étant fraîches ; mais elles en acquierent beaucoup en ſéchant. Elles ſe gardent en bon état pendant pluſieurs années lorſqu'on les a cueillies avant qu'elles fuſſent épanouies : celles qui le ſont beaucoup ſe gardent moins, & noirciſſent en ſéchant. Ces roſes ne rendent point d'huile eſſentielle par la diſtillation.

Les violettes noires, qu'on nomme communément *violettes de Mars* ou *de Carême*, ſont meilleures que celles qui viennent dans les bois & dans les campagnes. On préfere ordinairement celles qui ont été cueillies dans un temps ſec, & qui n'ont point été décolorées par les eaux des pluies ou par l'ardeur du ſoleil.

A l'égard des fleurs qui ſont trop petites pour être conſervées ſéparément, on cueille la plante lorſqu'elle eſt fleu-

rie ; on laisse même ordinairement une partie de la tige : c'est ce que l'on nomme *sommités fleuries.* Tels sont l'absynthe, le chamédris, le chamépitys, l'hysope, l'euphraise, la fumeterre, la marjolaine, l'origan, la sauge, le thym, la petite centaurée, les *gallium* à fleurs blanches & jaunes, l'*hipericum*, le *scordium.*

Du choix des Fruits.

Les fruits, à proprement parler, sont la même chose que les semences : ils renferment tout ce qui est nécessaire pour la multiplication de l'espece. Ils sont en même temps le principe & la fin de toute végétation, comme les fleurs sont l'ornement des végétaux & leur parfait développement. Les fruits sont charnus pour l'ordinaire : ils renferment dans leur intérieur des semences qui sont ou huileuses, ou seches, ou farineuses. On emploie en Pharmacie des fruits récents & des fruits séchés : on doit choisir ceux qui sont mûrs, bien nourris & récemment séchés.

C'est ainsi qu'on doit choisir les fruits exotiques qui nous sont envoyés des pays étrangers, comme les anarcades, les mirobolans, les dattes, les jujubes, &c. ayant d'ailleurs égard à leurs autres qualités, comme le goût, la couleur, l'odeur, &c. Les fruits de ce pays ci qu'on veut faire sécher doivent être cueillis lorsqu'ils sont près de leur parfaite maturité, parceque si l'on attendoit qu'ils fussent dans leur dernier état de maturité, ils auroient beaucoup de peine à se conserver pendant l'année en bon état. Silvius fait mention du choix de beaucoup de fruits qui sont d'usage en Médecine. Nous supprimons ici ce détail : ce que nous venons de dire doit suffire pour tous les fruits.

Du choix des Semences.

Les semences ou graines sont les parties des végétaux qui contiennent en petit les plantes ou les arbres qu'elles doivent produire. Les graines sont composées d'une écorce qui sert à garantir les semences des accidents qui pourroient endommager le germe, & de deux lobes qui renferment dans leur sein le germe du végétal, & qui doivent servir au développement de l'embryon.

Les lobes des ſemences ne ſont pas de même nature dans toutes les graines. Les uns ſont compoſés d'un ſuc huileux & mucilagineux en même temps : on nomme ces ſemences, *ſemences huileuſes* ou *émulſives*. Les lobes des autres ſemences ſont compoſés d'une matiere mucilagineuſe, parfaitement deſſéchée, qui ne fournit jamais d'huile par l'expreſſion, & qui ſe réduit facilement en poudre ou farine : on nomme celles-ci *ſemences farineuſes*. Enfin il y a d'autres ſemences qui ſont pour ainſi dire toutes ligneuſes, de l'intérieur deſquelles il eſt difficile de ſéparer par la pulvériſation une ſubſtance différente de celle de l'écorce, parceque l'intérieur de ces ſemences eſt auſſi dur que l'extérieur, & que toute leur ſubſtance ſe réduit en poudre : on nomme ces dernieres, *ſemences ſeches* ou *ligneuſes*.

Lorſque les ſemences ſont reçues dans la terre, elles s'y gonflent par l'humidité. La ſubſtance des lobes ſert à élaborer les premiers ſucs nourriciers du végétal, & ils ſervent eux-mêmes de premiere nourriture pour le développement & l'accroiſſement de l'embryon. Auſſi remarque-t-on que les ſemences huileuſes ne contiennent plus d'huile après le développement du germe, & que les ſemences farineuſes fourniſſent fort peu de farine après qu'elles ont germé, & que celle qu'elles rendent eſt de mauvaiſe qualité.

Ainſi voilà donc trois eſpeces de ſemences ; ſavoir, les *ſemences huileuſes*, les *ſemences farineuſes* & les *ſemences ſeches* : nous parlerons dans une autre occaſion de leurs propriétés & des principes qu'on en retire.

Les ſemences huileuſes proprement dites ſont celles deſquelles on peut tirer de l'huile par expreſſion, comme les ſemences de melon, de courge, de citrouille, les amandes ameres, les amandes douces, & même les ſemences des plantes aromatiques, telles que ſont celles d'anis, de cumin, &c. qui fourniſſent également de l'huile par expreſſion. Les ſemences farineuſes ſont le bled, l'orge, le ſeigle, les lupins, les feves, les pois, &c. Les ſemences ſeches ſont celles de coriandre, de ſemen-contra, &c.

Il faut attendre que les ſemences ſoient bien mûres pour

les cueillir : on choisit dans chaque espece celles qui sont grosses, bien nourries, bien pleines, entieres, bien odorantes & de saveur forte lorsqu'elles doivent avoir de l'odeur & de la saveur.

Il y a beaucoup de semences qui n'ont ni odeur ni saveur proprement dite ; mais, à l'exception de ces deux qualités, le choix est le même que pour les autres.

Les semences perdent beaucoup en vieillissant; les vers, les calandres & autres insectes les attaquent : on s'apperçoit qu'elles sont vieilles lorsqu'elles jettent de la poussiere en les secouant. Les amandes douces & ameres doivent être choisies récentes, bien pleines, ayant l'écorce fine & jaune, entieres, point rompues ni rongées par les insectes, seches & blanches dans l'intérieur, faciles à casser & point rances. Les amandes douces, lorsqu'elles sont nouvelles, n'ont point d'odeur, ou du moins très peu : celle qu'elles ont étant mâchées est assez agréable; en vieillissant elles acquierent une odeur rance qui est très désagréable ; elles deviennent d'une couleur rougeâtre ou noirâtre dans l'intérieur, ridées à l'extérieur, molles & pliantes comme de la corne, & difficiles à casser. Les semences huileuses qui sont dans ce mauvais état, rendent plus d'huile par l'expression que celles qui sont récentes, parcequ'elles ont perdu presque toute leur humidité qui s'oppose en partie à l'extraction de l'huile : mais de pareille huile d'amandes douces est pernicieuse, & ne devroit jamais être employée intérieurement. Toutes les semences demandent à être conservées dans leurs capsules : c'est une enveloppe plus ou moins dure que la nature a placée pour conserver les semences & mettre l'embryon à l'abri. On sépare les semences des gros fruits charnus, comme des melons, des concombres, lorsque ces fruits sont mûrs, sans quoi elles pourriroient avec eux.

Du temps de se procurer les Racines.

La récolte des racines peut se faire au printemps ou en automne lorsqu'elles sont sans tiges. C'est dans cet état qu'on doit se les procurer, autrement les racines sont li-

gneuſes & de mauvaiſe qualité. Dans l'une & dans l'autre de ces deux ſaiſons, il y a un intervalle à peu près égal où elles ne végetent que dans l'intérieur de la terre, & point pour l'ordinaire à ſa ſurface. Les Auteurs ne s'accordent point ſur le choix de la ſaiſon, & forment deux ſentiments.

Le premier eſt celui d'Avicenne, de Dioſcoride & de Galien : ils recommandent d'arracher les racines en automne & au commencement de l'hiver lorſque les feuilles des tiges commencent à tomber : ils diſent qu'à meſure que les plantes ſe deſſechent, la ſeve retombe en grande partie dans les racines qui demeurent vivantes dans la terre, & ſont toutes prêtes à végéter, comme on le voit en effet dans certaines plantes qui pouſſent des paquets de feuilles ſur la fin de l'automne ou au commencement de l'hiver ; & dans certains arbres qui, après la chûte des feuilles, pouſſent des bourgeons dans le milieu de leur hauteur & point aux extrémités du tronc ; enfin comme on le voit encore aux racines bulbeuſes & aux plantes graſſes qui abondent en nourriture & végetent dans l'arriere ſaiſon.

Ces mêmes Auteurs diſent auſſi, pour mieux établir leur ſentiment, que les racines, pendant l'hiver, ne tirent rien de la terre, qu'elles ſouffrent conſidérablement, & que ce n'eſt qu'à la faveur de la grande quantité de ſeve qu'elles ont priſe en automne qu'elles ſe conſervent dans la terre pendant l'hiver.

Mais Malpighi & pluſieurs bons Auteurs qui ont écrit ſur la végétation, ont obſervé que l'état d'engourdiſſement où ſont les végétaux pendant l'hiver n'eſt qu'à l'extérieur, & qu'ils végetent dans l'intérieur de la terre : c'eſt là peut-être ce qui a donné lieu à certains Auteurs de préférer le printemps à l'automne pour la récolte des racines.

Ceux qui préferent le printemps (1) pour la récolte des racines, diſent qu'on doit choiſir le temps où les paquets des feuilles commencent à ſe développer & à ſortir de terre,

---

(1) Silvius ne cite pas les Auteurs de ce ſentiment : ceux qui s'étoient emparés de ſa doctrine ſans le citer n'en diſent rien non plus.

parceque la rigueur de l'hiver ayant empêché la diſſipation de la ſeve que les racines ont retenue dans l'automne, & de celle qu'elles ont acquiſe pendant l'hiver, elle commence à ſe développer au printemps, à s'élaborer & à donner une nouvelle vigueur aux racines. Celles de printemps ſont groſſes, bien nourries, ſucculentes, charnues, & leur ſubſtance eſt tendre, au lieu que les racines d'automne, qui ſe ſont épuiſées pendant l'été à fournir des ſucs végétatifs aux différentes parties des plantes, ſont dures, ligneuſes & de moindre qualité. Enfin ils alleguent pour derniere raiſon, que lorſqu'on arrache les racines de terre en automne, dans le temps que les feuilles commencent à tomber, elles ſont comme les animaux qui ſe trouvent épuiſés immédiament après avoir produit leurs petits, à l'exception des racines bulbeuſes qui contiennent une ſi grande quantité de ſeve, qu'elles ſont pour ainſi dire également bonnes dans toutes les ſaiſons de l'année.

Les racines des plantes annuelles, comme, par exemple, les raves, les navets, &c. ſont bonnes dans toutes les ſaiſons, pourvu que ces plantes aient été plantées ou ſemées dans un temps favorable, qu'elles ne ſoient pas venues forcément, & qu'elles ſoient encore jeunes & tendres.

On doit, autant qu'on le peut, avoir les racines entieres, bien nourries, ſans qu'elles le ſoient trop.

Les racines annuelles deviennent ligneuſes ſur leur arriere ſaiſon : lorſqu'on eſt obligé de les employer, on en ſépare le cœur, qui n'eſt que du bois, & de peu ou point de vertu.

Il réſulte de tout ce que nous venons d'expoſer ſur le temps où l'on doit faire la récolte des racines, qu'il eſt bien difficile d'établir des regles générales ſur cette matiere, puiſque dans le nombre des racines que nous offre la nature, on en recueille de bonnes dans preſque toutes les ſaiſons.

Tout ce que l'on peut dire de plus général ſur cet objet, & d'après des obſervations multipliées, eſt qu'il vaut mieux les arracher de terre en automne ou au commencement de l'hiver. Ce n'eſt pas qu'on doive penſer que les racines de

printemps se soient épuisées dans la terre pendant les rigueurs de l'hiver qui a précédé, puisque, comme je l'ai déja fait observer, elles tirent pendant cette saison tant de nourriture, que l'écorce de plusieurs creve de plénitude : mais les racines de printemps sont abreuvées d'une grande quantité de suc aqueux qui n'a subi encore aucune élaboration : leur substance est molle, pulpeuse, & presque sans vertu.

Le célebre Boerhaave compare les racines de printemps aux jeunes animaux : leurs fibres n'ont point encore assez de force ni de vigueur & d'élasticité pour élaborer les sucs nourriciers, & pour les assimiler à leur substance. Les fluides des jeunes animaux qui se nourrissent de végétaux, ne sont pas bien animalisés : on y retrouve encore les principes des substances qui les ont nourris, avec une grande partie de leurs propriétés. Il en est de même des végétaux dans leur jeunesse, sur-tout des racines dont nous parlons : les sucs qu'elles contiennent sont peu salins, peu résineux & peu extractifs : c'est le principe aqueux qui y domine. Aussi l'expérience nous apprend que les racines de printemps diminuent à l'exsiccation de presque moitié plus que les racines d'automne. D'ailleurs, en séchant, elles souffrent un léger degré de fermentation à cause de cette grande quantité d'humidité qu'elles contiennent; ce qui est cause que les vers s'y mettent promptement, & qu'elles ne peuvent se garder en bon état aussi long-temps que celles qui ont été arrachées de terre en automne, quelque soin qu'on prenne pendant la dessication. Ainsi, comme on voit, la *succulence* n'est point une qualité essentielle qu'on doive rechercher dans les racines, & cette observation est presque générale pour toutes.

Lorsque les vers se mettent aux racines, ils n'attaquent & ne se nourrissent que de la partie purement ligneuse, sans altérer ni endommager la substance résineuse. En 1744 j'ai eu occasion de faire cette observation chez M. Geoffroy, Apothicaire, chez qui je travaillois alors. Cet Apothicaire s'étant apperçu de ce phénomene, avoit conservé pendant plus de vingt ans un petit barril de jalap qu'il

ſacrifia à la pâture des vers. Ces inſectes moururent après s'être nourris de tout ce que ces racines contenoient de ligneux. Nous examinâmes ce jalap : nous le vannâmes pour en ſéparer le ſquelette réſineux d'avec le bois réduit en pouſſiere par les vers : ce jalap, ainſi préparé par les vers, rendit, par le moyen de l'eſprit de vin, preſque ſon poids égal de réſine. D'où il réſulte que ce moyen peut être employé avec ſuccès pour ſéparer les ſubſtances réſineuſes de beaucoup de végétaux, comme font les Anatomiſtes pour ſe procurer des ſquelettes de petits animaux qu'ils auroient beaucoup de peine à diſſéquer : ils expoſent les cadavres de ces petits animaux aux inſectes qui rongent tout ce qu'il y a de charnu, & laiſſent les os parfaitement nettoyés.

Du choix des Bois.

Les bois réſineux, comme celui d'aloës, de gaïac, doivent être choiſis peſants, ſans aubier, allant au fond de l'eau, au lieu de nager comme font la plupart des autres bois : ils doivent être pris du tronc des arbres de moyen âge. Le bois des branches eſt toujours de moindre qualité.

Les autres bois qui ſont moins réſineux, ſont auſſi moins peſants : on doit néanmoins choiſir ceux qui le ſont davantage, en ayant toujours égard à leurs autres qualités, comme l'odeur, la couleur, la ſaveur, &c.

Du choix des Écorces.

Les écorces doivent être auſſi arrachées dans des temps convenables, ſuivant la différente nature des arbres (1) : celles des jeunes arbres méritent la préférence.

Le temps le plus convenable pour ſe procurer les écorces non réſineuſes, eſt l'automne ; mais pour celles qui le ſont, il convient de les amaſſer au printemps lorſque la ſeve eſt prête à ſe mettre en mouvement : ſi l'on attendoit que la végétation fût dans ſa force, les écorces contiendroient une très grande quantité de réſine. Il y a même des arbres

(1) Silvius, page 76.

qui en contiennent une ſi grande abondance, comme le térébinthe, le gaïac, & une infinité d'autres, qu'elle ſe fait des ouvertures par où elle s'évacue à travers l'écorce : c'eſt un regorgement ou une ſécrétion réſineuſe qui ſe fait naturellement pour la conſervation de l'arbre.

Choix des Subſtances végétales étrangeres ou exotiques.

On nomme ainſi celles qu'on nous apporte de loin & toutes ſeches, à cauſe qu'elles ſe gâteroient en chemin ſi on nous les envoyoit fraîches. Silvius parle du choix qu'on doit faire de quelques racines exotiques : mais je ſupprime ici ſon petit Traité de Matiere médicale, parcequ'il n'eſt pas complet à beaucoup près, & que ce que j'aurois à y ajouter m'obligeroit d'entrer dans des détails que ne me permettent pas les bornes de cet Ouvrage. D'ailleurs, comme je l'ai déja dit, il exiſte un grand nombre de bons Traités de Matiere médicale, que peuvent conſulter ceux qui deſirent de s'inſtruire ſur cette matiere.

En général, les racines qui ſont entièrement ligneuſes, ſont très peu d'uſage en Médecine, à l'exception de quelques unes qui nous ſont envoyées des pays étrangers, comme le paréirabrava, le ſaſſafras, &c.

Choix des animaux & de leurs parties.

La Pharmacie tire moins de ſecours du regne animal que du regne végétal. Ce que nous avons à dire de général ſur cette matiere, ſe borne auſſi à peu de choſe. Lorſqu'on veut ſe procurer les animaux ou leurs différentes parties, il faut attendre qu'ils ſoient dans leur vigueur, dans un âge moyen, & dans un temps où ils ne ſont point en rut. Il faut auſſi choiſir des animaux qui aient été tués, & qui ne ſoient point morts de vieilleſſe ou de maladie. Lorſque ce ſont des parties molles, par exemple, les poumons de renards, les foies de loups, ou le ſang, comme celui de bouquetin, il faut faire ſécher toutes ces ſubſtances au bain-marie ou dans une étuve. La chaleur du ſoleil, dans ce pays-ci, n'eſt ni aſſez forte ni d'une aſſez longue durée pour faire diſſiper toute l'humidité de ces parties molles

auſſi promptement que cela eſt néceſſaire pour qu'elles ne ſe corrompent point pendant leur deſſication.

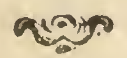
Il y a encore d'autres ſubſtances animales dont on fait un grand uſage dans la Médecine & dans la Pharmacie, tels que les graiſſes & les différents petits laits; mais comme elles exigent quelques opérations, nous en parlerons à l'article de la préparation.

Choix des Minéraux.

La récolte des matieres minérales ou foſſiles n'eſt aſſujettie à aucune regle. On peut ramaſſer en tout temps & dans toutes les ſaiſons les matieres qui ſont ou dans l'intérieur de la terre, ou à ſa ſurface: il ſuffit de faire choix des meilleures. Il n'y a guere que les eaux minérales dont les principes peuvent changer, & dont les proportions peuvent varier ſuivant la quantité de pluie qui a tombé pendant l'année, & auſſi par d'autres accidents qui peuvent arriver dans l'intérieur de la terre. C'eſt aux Médecins qui les ordonnent qu'il convient d'avoir égard à ces choſes, & de s'aſſurer de temps en temps de leur état avant de les faire prendre.

C'eſt à ces alternatives & aux changements auxquels ſont expoſées les eaux minérales, qu'on doit rapporter toutes les contrariétés qu'on remarque entre les analyſes faites par des Chymiſtes également habiles, mais dans des temps différents. Il eſt certain qu'une ſource d'eau minérale qui fournit une plus grande quantité d'eau après pluſieurs jours de pluie, ne doit plus contenir les ſubſtances minérales dans les mêmes proportions que dans les temps ſecs de l'été, où la ſource ne fournit que la moitié ou le quart de la même quantité d'eau dans le même eſpace de temps.

Les matieres terreuſes & métalliques qui ſont d'uſage en Médecine, demandent quelques préparations avant que d'être employées; ainſi nous en parlerons dans la troiſieme partie qui traite de la préparation.



TROISIEME PARTIE.

De la préparation des Médicaments ſimples.

Préparer ou apprêter les médicaments ſimples, c'eſt les rendre plus propres aux uſages de la Médecine, plus faciles à être mêlés, pour en former des médicaments compoſés. On ſe propoſe trois choſes dans la préparation des médicaments ſimples.

1°. De les rendre plus durables; 2°. plus efficaces; 3°. plus faciles à prendre & moins dégoûtants. La plupart des médicaments ſimples ſont employés ſeuls en Médecine; mais ils ſervent auſſi à faire des compoſitions, & preſque tous ont beſoin d'être préparés & arrangés avant d'être employés; par exemple, pour en ſéparer certaines ſubſtances nuiſibles ou de peu de vertu. On auroit tort de conſidérer cette partie de la Pharmacie comme indifférente: c'eſt d'elle que dépend en grande partie la vertu des médicaments compoſés: les différentes manieres de procéder à leur préparation peuvent changer ou dénaturer les compoſitions dans leſquelles on les fait entrer.

Les Anciens rangeoient ſous le chapitre de la préparation les ſubſtances qu'on retiroit des animaux qu'on avoit nourris auparavant avec certaines matieres, comme, par exemple, le lait ou le petit-lait d'une vache ou d'une âneſſe, nourries pendant un certain temps avec de la bourrache ou de la pariétaire, afin que le lait ou le petit-lait de ces animaux contînt le principe de ces plantes & qu'il devînt plus apéritif.

Il en eſt de même des plantes purgatives qu'on donneroit pour nourriture à ces animaux, dans le deſſein de rendre leur lait purgatif. Il eſt certain que la Médecine peut retirer de grands avantages de ces ſortes de méthodes, d'autant plus que le lait n'eſt pas encore bien animaliſé, puiſqu'on trouve par l'analyſe que les ſubſtances qu'on en ſépare ont encore une partie des propriétés des végétaux

qui ont nourri l'animal. Mais nous ne mettons pas au même rang les vertus merveilleuſes que les Anciens attribuoient aux ſubſtances tirées des animaux qu'on avoit chaſſés, laſſés ou irrités conſidérablement avant que de les tuer : ils croyoient que les eſprits étant dans une grande agitation, ces animaux, ou leurs parties, dont on faiſoit uſage en Médecine, devoient avoir plus de vertus. Ces erreurs ſont trop groſſieres pour entreprendre de les relever.

La deſſication eſt une des premieres opérations qu'on fait ſubir aux ſimples : c'eſt pour cette raiſon que nous la plaçons au commencement de l'article de la préparation.

De la deſſication des Drogues ſimples.

Il ne ſuffit pas d'avoir amaſſé des drogues ſimples dans les temps les plus favorables, il faut encore apporter de grandes attentions dans la maniere de les deſſécher & de les conſerver. C'eſt de cette premiere préparation que dépend, pour ainſi dire, toute leur vertu, & elle n'influe pas moins ſur celle des médicaments composés dans leſquels on les fait entrer.

L'objet qu'on ſe propoſe dans la deſſication des drogues ſimples, eſt de les priver de l'humidité ſurabondante qui ſervoit à leur accroiſſement afin de pouvoir les garder un certain temps.

La plupart des anciens Auteurs, & même quelques modernes, recommandent de faire ſécher les plantes doucement à l'ombre ; mais Silvius (1) a remarqué que cette méthode étoit très défectueuſe. En effet, la plupart des plantes qui n'ont que très peu de principes réſineux, comme la méliſſe, la véronique, la bourrache, la bugloſe, &c. noirciſſent conſidérablement, & perdent toute leur vertu lorſqu'on les fait ſécher lentement, parceque ces plantes, en ſéchant doucement, ſouffrent un degré de fermentation qui eſt proportionné à la nature & à la quantité des ſucs fermenteſcibles qu'elles contiennent. Les plantes qui ont

---

(1) Silvius, page 213, 343, &c.

plus de principes résineux & en même temps moins de sucs aqueux, comme le thym, la sauge, le romarin, &c. perdent moins que les précédentes par une exsiccation lente; cependant elles perdent bien davantage de leur vertu que lorsqu'on les a fait sécher rapidement au soleil ou dans une étuve, comme le prescrit Silvius: c'est aussi ce que j'ai observé.

Lors donc qu'on veut faire sécher des plantes, ou leurs différentes parties (1), à l'exception des graines huileuses dont nous parlerons plus bas, on les monde des herbes étrangeres & des feuilles mortes ou fanées: on les expose à l'ardeur du soleil ou dans un endroit chaud, comme dans une étuve ou sur le four d'un Pâtissier, en ayant soin de les étendre sur des toiles qu'on suspend afin que l'air puisse circuler librement: on les remue plusieurs fois par jour afin de renouveller leurs surfaces, & on les laisse exposées de cette maniere jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement séchées. Il faut avoir soin de les retirer le soir pour les préserver du serein de la nuit, si c'est à l'air libre & au soleil qu'on les fait sécher. Il est bon de faire observer que les plantes qu'on fait sécher ne doivent pas être trop amoncelées les unes sur les autres: j'ai remarqué que, lorsque la chaleur les pénetre, l'humidité est retenue dans les endroits épais, & en altere la couleur: les feuilles de ces plantes jaunissent considérablement, à peu près de même que lorsqu'elles sont exposées aux vapeurs de l'acide sulfureux volatil. J'attribue cet effet à l'acide vitriolique contenu dans ces plantes, qui devient sulfureux en se combinant de nouveau & d'une maniere différente avec leurs principes huileux dans le temps qu'elles éprouvent par la dessication un léger degré de fermentation. On peut présumer que les chicorées vertes & autres plantes que les Jardiniers recouvrent de terre pour les faire blanchir, ne perdent leur couleur verte & ne deviennent blanches que par le développement de l'acide vitriolique qu'elles contiennent, & qui

(1) Silvius, page 50.

devient sulfureux. On a l'expérience que le défaut d'air, & sur-tout de lumiere, suffit pour blanchir les plantes.

Le moyen que nous venons de donner pour faire sécher les végétaux & les parties des plantes est général : nous ferons remarquer, à mesure que les occasions se présenteront, les précautions qu'il faut prendre pour les plantes & pour les parties des plantes qui sont délicates, & qui demandent plus d'attention pour les avoir seches avec toutes leurs propriétés. Les plantes séchées rapidement conservent leurs couleurs vives & brillantes, leur odeur & leurs autres propriétés : c'est par ces qualités essentielles qu'on peut juger de leur bonté, & qu'elles ont été desséchées avec les précautions convenables.

La méthode que les Herboristes emploient pour faire sécher les plantes est beaucoup plus simple & moins recherchée. Ils se comportent à cet égard relativement à leurs connoissances : ils entassent par terre dans leurs greniers, l'une sur l'autre, des plantes de toute espece & de vertus différentes, & même opposées, sans se donner la peine de les nettoyer. Ces plantes sont exposées alternativement à la pluie que le vent fait entrer par les lucarnes, & aux excréments des animaux qui fréquentent les greniers : elles sechent & moisissent à plusieurs reprises : les unes perdent entièrement leurs propriétés : les autres en acquierent de nouvelles & souvent de dangereuses : en général elles sont, au bout de deux mois, méconnoissables pour la plupart. Les Herboristes sont aussi dans l'usage de vendre, l'une au lieu de l'autre, toutes les plantes dont la figure se ressemble à peu près. Voilà les inconvénients auxquels sont exposées les personnes qui achetent des plantes chez les Herboristes. On sent assez que les différences qu'il y a entre ces plantes & celles qui sont séchées avec les précautions que nous avons indiquées, doivent être considérables. Il seroit à souhaiter que tous les Apothicaires fissent sécher eux-mêmes les plantes qu'ils emploient pendant l'année.

Examinons présentement la différence qu'il y a entre les plantes séchées avec les précautions que nous venons d'indiquer, & celles qui sont séchées suivant la méthode des Herboristes.

Les feuilles de sainfoin bien séchées sont contournées, & ont une odeur de thé très agréable : leur couleur est d'un beau verd : celles qui sont séchées sans précaution sont noires & de mauvaise odeur.

Les fleurs & les feuilles de bourrache & de buglose sont dans le même cas : elles perdent entièrement leur couleur : les fleurs deviennent blanchâtres, & les feuilles deviennent noires lorsqu'on ne les fait pas sécher promptement.

Il nous seroit facile de citer un millier d'exemples semblables ; mais ce que nous venons de dire à ce sujet est, ce me semble, suffisant pour faire connoître la nécessité de bien sécher les plantes.

Les plantes aromatiques demandent à être séchées rapidement ; mais il convient de ménager le degré de chaleur à proportion de la volatilité des principes qu'elles contiennent & de la quantité d'humidité qu'il faut faire dissiper, parcequ'elles perdent toujours un peu de leur odeur pendant leur dessication. Quelques Apothicaires recommandent de les faire sécher à l'ombre : ils se fondent sur ce que la plupart de ces plantes fournissent toute leur odeur ou tout leur esprit recteur par la distillation au bain-marie, à un degré de chaleur même inférieur à celui de l'eau bouillante. Mais ces mêmes personnes ne font pas attention que des plantes renfermées dans un alambic sont, pour ainsi dire, comme dans la machine de Papin, & que la chaleur y agit avec bien plus de force que le soleil auquel on les expose à l'air libre. Si l'on distille ces plantes au bain-marie sans eau, l'humidité qu'elles contiennent occasionne une légere coction : elle se réduit en vapeurs : elle brise les cellules délicates qui la tenoient enfermée, & emporte le principe odorant par la distillation. D'ailleurs l'expérience est contraire à ce dernier sentiment : les plantes renfermées dans un bain-marie clos perdent plus promptement leur humidité que celles qui sont exposées au soleil, en supposant le degré de chaleur égal : ainsi la comparaison qu'on fait des plantes séchées au soleil & à l'air libre, avec celles qui sont exposées dans un alambic, porte entièrement à faux : d'où il résulte, d'après les expé-

riences que j'en ai faites, que les plantes, même les plus délicates, perdent moins de leurs propriétés lorſqu'elles ſont ſéchées rapidement à l'ardeur du ſoleil ou dans un endroit chaud, que celles qui ont été ſéchées à l'ombre & expoſées à un courant d'air. J'ai obſervé de plus que, lorſque l'humidité des plantes ne s'évapore pas aſſez rapidement, elle occaſionne toujours un léger degré de fermentation inteſtine qui fait diſſiper une plus grande quantité du principe odorant que la chaleur du ſoleil qui n'agit, pour ainſi dire, qu'à l'extérieur de ces mêmes plantes, parcequ'elles ſont en même temps expoſées à l'air. Je pourrois encore apporter en preuve, pour combattre le ſentiment contraire au mien, que toutes les plantes ne fourniſſent point tout leur eſprit recteur ni toute leur huile eſſentielle, quoiqu'on les ait fait ſécher au bain-marie, même au degré de chaleur de l'eau bouillante. J'ai fait ſécher ainſi de la fleur d'orange juſqu'à ce qu'elle fût en état d'être réduite en poudre : je l'ai ſoumiſe enſuite à la diſtillation avec de l'eau, à feu nu : j'ai retiré encore de l'huile eſſentielle en aſſez grande quantité ; moins, à la vérité, que ſi ces fleurs n'euſſent point été ſéchées d'abord. La plupart des plantes aromatiques ſont dans le même cas ; par exemple, le thym, le romarin, les différentes ſauges, &c. Au reſte, je ſuis obligé de convenir que cette obſervation ne s'accorde point avec celle du célebre Boerhaave, qui dit que les plantes qui ont été ſéchées au bain-marie ne fourniſſent plus ni eſprit recteur ni huile eſſentielle par une diſtillation poſtérieure.

Les plantes aromatiques qui ont été ſéchées rapidement ſont fragiles, caſſantes : leurs couleurs ſont vives : elles n'ont que peu d'odeur immédiatement après leur exſiccation ; mais quelques jours après elles ſe ramolliſſent un peu & acquierent conſidérablement d'odeur.

Celles qui ont été ſéchées à l'ombre ont des couleurs qui ſont toujours moins vives : elles ſont ſouples, pliantes, & ont plus d'odeur que les précédentes ; mais toutes ces meilleures propriétés ne ſont qu'apparentes, elles viennent d'un fond d'humidité qui n'a pu ſe diſſiper. Cette humidité

agit ſur ces plantes, & détruit promptement leur couleur lorſqu'elles ſont enfermées.

Parmi les plantes & les fleurs, & ſur-tout parmi ces dernieres, il s'en trouve dont la couleur ſe diſſiperoit en grande partie ſi on les faiſoit ſécher à l'air libre, comme la petite centaurée, les fleurs de violettes, le chamédris, &c. Pour éviter cet inconvénient on les diſtribue par petits paquets, & on les enveloppe de papier pour les faire ſécher, mais toujours au ſoleil ou ſur le four d'un Pâtiſſier.

Les pétales des fleurs de violettes ſont très difficiles à conſerver pendant un certain temps avec toute leur couleur. Ces fleurs ſe conſervent infiniment mieux & plus long-temps lorſqu'on les fait ſécher avec leurs calices: on peut, ſi l'on veut, les monder après qu'elles ſont ſéchées.

Lorſqu'on fait ſécher les roſes rouges, les fleurs d'œillets rouges, &c. on les monde de la partie blanche de leurs pétales, que l'on nomme *onglets*.

Toutes les plantes ſéchées par la méthode que nous venons d'indiquer, ſe rident, ſe contournent; leurs fleurs & leurs feuilles perdent leurs formes; ce qui eſt abſolument indifférent pour l'uſage qu'on en fait dans la Médecine & dans la Pharmacie; mais pluſieurs perſonnes ſe ſont appliquées à deſſécher les plantes en conſervant non ſeulement leurs couleurs vives & brillantes, mais même leur forme & leur port naturel, afin d'en former des momies de plantes qu'on puiſſe reconnoître facilement.

Il paroît que le procédé par lequel on y parvient a été publié, pour la premiere fois, par le Pere Ferrari, Jéſuite, dans ſon excellent *Traité de la Culture des Fleurs*, imprimé en latin à Rome en 1623, & réimprimé à Amſterdam en 646 (1). Le Pere Ferrari avoue même tenir ſon procédé de *Jean Rodolphe Camérarius*. Il ſe trouve encore écrit dans un Ouvrage qui a pour titre *Ec le d'économie de Cam agne, par Boeckler, Profeſſeur à Strasbourg*, imprimé à Nuremberg en 1678.

---

(1) Voyez le chapitre 2, page 433 de cette derniere édition.

Ce même procédé a été inféré dans plusieurs autres Ouvrages postérieurs dont je supprime les titres; mais malgré son ancienneté on l'a publié dans le Mercure de France (1), comme une découverte nouvelle, & même dont l'honneur peut appartenir à M. Rouelle. Voici le procédé dont il est question.

On lave une suffisante quantité de sablon fin pour en séparer les matieres étrangeres : on le fait sécher : on le passe ensuite au travers d'un tamis afin d'en ôter les matieres grossieres qui n'ont point été enlevées par le lavage : ensuite on choisit pour chaque fleur ou pour chaque plante un vaisseau de terre de forme convenable. On fait choix des plantes les plus belles & cueillies dans un temps sec, comme nous l'avons dit précédemment, & on observe de leur laisser une tige suffisante. On met un peu de sable sec & chaud au fond du vase pour assujettir la plante & empêcher qu'elle ne touche aux parois latérales du vaisseau qu'on emplit du même sable, mais peu à peu, en ayant soin d'étendre à mesure les feuilles & les fleurs sans les gêner. On met du sable jusqu'à ce que la plante en soit recouverte environ de deux travers de doigt : après quoi on expose le vaisseau dans une étuve chauffée à peu près à cinquante degrés, & on l'y laisse un jour ou deux, quelquefois davantage, à proportion que les plantes sont épaisses & succulentes; alors on fait couler le sable légèrement sur du papier, & on sépare la plante qui a conservé toute sa forme.

Le Pere Ferrari n'employoit que la chaleur du soleil pour dessécher les plantes; mais il n'est pas possible de jouir toujours de la chaleur de cet astre : d'ailleurs celle de l'étuve réussit aussi-bien. Il remarque encore qu'il y a certaines fleurs qui exigent quelques légeres opérations pour conserver l'adhérence de leurs pétales, comme, par exemple, la tulipe : il faut, avant de l'enterrer dans le sable,

---

(1) Second volume de Janvier 1761, page 189. Voyez aussi la réponse judicieuse faite à cet Ecrit par M. Rigault, dans le Mercure, pour le mois de Juillet 1761, page 159.

couper le fruit triangulaire qui s'éleve au milieu de la fleur : par ce moyen, les pétales restent mieux attachés à la tige.

Enfin, nous finirons nos remarques sur la dessication des plantes par celles qu'on nomme cruciferes ou anti-scorbutiques.

On ne doit jamais employer ces plantes séchées : leur vertu réside dans leurs sucs & dans leurs principes volatils qui se dissipent entièrement à l'exsiccation.

Voilà ce que nous avions à dire de plus essentiel sur la dessication des parties délicates des plantes : nous allons examiner présentement les parties des végétaux qui sont plus dures.

Les bois, les écorces & les racines (1) doivent être séchés promptement ; d'autant plus rapidement, qu'ils contiennent davantage d'humidité. Communément les bois & les écorces n'exigent aucune préparation avant leur dessication ; mais il faut ôter les filaments des racines & les essuyer avec un linge rude, afin d'enlever la premiere écorce & la terre qui peut y adhérer. On fend celles qui contiennent un cœur ligneux pour le séparer : on coupe par tranches les grosses racines qui sont charnues, comme celles de bryonne, d'énula-campana, lorsqu'elles sont trop grosses : on les enfile avec une ficelle à la maniere d'un chapelet : on les expose à l'ardeur du soleil ou sur le four d'un Boulanger pour les faire sécher, & on les y laisse jusqu'à ce qu'elles soient parfaitement seches.

Beaucoup de racines, après avoir été séchées, attirent puissamment l'humidité de l'air : elles se ramollissent, & elles moisissent au bout d'un certain temps à leur surface, comme, par exemple, celles de guimauve, d'énula-campana, &c. Cette propriété leur vient de la grande quantité de parties extractives & mucilagineuses qu'elles contiennent.

Plusieurs personnes recommandent de laver les racines qu'on veut faire sécher, afin de les mieux nettoyer : il faut

(1) Silvius, page 31.

alors

alors que cela se fasse promptement, & lorsqu'elles sont entieres & point entamées, sans quoi l'eau, pendant le lavage, se charge d'une assez grande quantité de parties salines & extractives, ce qui diminue les effets de ces racines : telles sont, par exemple, celles de guimauve & d'énula-campana. Ces racines sont beaucoup moins sujettes à attirer l'humidité de l'air & à moisir lorsqu'elles sont séchées & qu'elles ont été bien lavées après avoir été coupées.

A l'égard des racines qui sont trop petites pour être coupées par tranches ou pour être enfilées, on les fait sécher sur des toiles de la même maniere que nous l'avons dit pour les plantes.

On ne devroit jamais employer les racines que les Herboristes conservent fraîches à la cave & dans le sable pour y avoir recours pendant l'hiver : telles sont les racines de raifort sauvage, celles de guimauve, &c. Ces racines végetent pendant l'hiver à la faveur de la température douce qui regne dans les caves ; de charnues qu'elles étoient d'abord, elles deviennent ligneuses & sans vertu.

Les oignons sont les racines les plus difficiles à faire sécher : il faut de nécessité les *effeuiller* & employer la chaleur du bain-marie si on veut les avoir parfaitement privés de toute humidité.

Quelques Auteurs recommandent de couper la scille avec un couteau d'ivoire, d'en rejetter le cœur, & de se servir d'une aiguille de bois pour enfiler les feuilles ; mais Silvius (page 212) remarque que Dioscoride ne fait nulle mention de ces précautions : on pensoit qu'un instrument de fer empoisonnoit la scille, ce qui n'est pas vrai.

J'ai tenu pendant tout un hiver des oignons de scille *effeuillés* & enfilés d'une ficelle à côté d'un tuyau de poële qui a été bien chauffé pendant tout ce temps : la partie supérieure des *squames* a assez bien séché ; mais elles avoient conservé chacune une tubérosité dans leur partie inférieure, qui n'a jamais pu sécher à fond. Je les ai exposées ensuite à l'ardeur du soleil pendant tout un été ; mais elles n'ont pas mieux séché : toutes ces tubérosités ont poussé une pro-

digieuſe quantité de petits rejettons. J'en ai planté plusieurs dans du ſable que j'entretenois toujours humide, & d'autres dans de la terre auſſi entretenue humide; mais ces derniers ont mieux groſſi dans le même temps que les premiers. A l'égard des ſquames de ces oignons, j'ai été obligé d'achever de les ſécher au bain-marie.

Les ſemences que nous avons nommées ſeches & farineuſes ne demandent pas beaucoup de précautions pour les faire ſécher : il ſuffit de les expoſer dans un endroit ſec & médiocrement chaud, parceque pour l'ordinaire elles contiennent moins d'humidité que les autres parties des plantes.

Mais les ſemences que nous avons nommées huileuſes ou émulſives ont beſoin d'être expoſées dans un endroit ſec, à l'abri du ſoleil & de toute chaleur plus forte que celle qui regne dans les beaux jours de l'automne : on les étend par lits un peu minces, & on les remue de temps en temps. Ces ſemences contiennent pour l'ordinaire peu d'humidité qu'il faille faire diſſiper : d'ailleurs il faut qu'il en reſte une grande partie. Si l'on employoit la chaleur pour les faire ſécher, il y auroit à craindre que, l'humidité étant entièrement évaporée, la chaleur ne rappellât l'huile à la ſurface de ces ſemences, & ne la fît rancir : on doit toujours conſerver ces ſemences avec leurs enveloppes ou écorces. Cependant on eſt dans l'habitude de nous envoyer les ſemences de concombres, de melons, de citrouilles & de courges toutes mondées de leurs écorces, parcequ'elles ſont d'un uſage fréquent dans la Médecine.

De la conſervation des Drogues ſimples.

Après avoir ramaſſé & ſéché les drogues ſimples avec toutes les précautions que nous avons indiquées (1), il eſt eſſentiel de les conſerver avec toute leur vertu pendant un certain temps, & juſqu'à ce qu'on ait la commodité de s'en procurer de nouvelles. C'eſt principalement de là que dépend encore toute la vertu des médicaments que l'on

---

(1) Silvius, page 297 & ſuiv.

doit compofer pendant l'année avec des drogues fimples.

Les plantes, immédiatement après qu'elles ont été féchées, font friables : elles n'ont que peu ou point d'odeur. Il faut les enfermer dans des boîtes de bois garnies de papier ; ce qui n'empêche pas que quelques jours après elles n'attirent un peu d'humidité de l'air : elles fe ramolliffent ; elles font beaucoup moins fragiles, & elles acquierent beaucoup d'odeur.

Le gallium à fleurs jaunes acquiert, par exemple, quelque temps après qu'il eft ferré, une odeur de miel très agréable : cette plante peut fe conferver deux années en bon état.

Les violettes font de toutes les fleurs celles dont la couleur eft plus difficile à conferver : je ne fais pas de meilleur moyen que celui que j'ai indiqué précédemment, qui eft de les faire fécher avec leurs calices, & de les enfermer enfuite dans des bouteilles bien bouchées avant qu'elles fe foient ramollies par l'humidité de l'air qu'elles attirent. Il arrive fouvent que les fleurs contenues dans quelques unes des bouteilles ont perdu entièrement leur couleur au bout de quelques mois, tandis que les autres confervent la leur pendant toute l'année. Les violettes, defquelles on a tiré une grande partie de la teinture par infufion dans l'eau bouillante, étant enfuite exprimées & féchées promptement, confervent infiniment plus long-temps leur couleur que celles defquelles on n'a rien féparé. Ces phénomenes finguliers me paroiffent très difficiles à expliquer, à moins qu'on ne veuille dire qu'il fe dégage de ces fleurs, même parfaitement féchées, quelque acide fubtil qui circule dans l'intérieur de la bouteille, & détruit la couleur des fleurs ; mais fi le hafard fait qu'on débouche la bouteille à propos, cet acide fubtil s'échappe, & les fleurs alors confervent leur couleur.

Avant de ferrer les plantes pour les conferver, il convient de les remuer & de les fecouer fur un tamis de crin pour en féparer le fable & une très grande quantité d'œufs d'infectes, & même de petits infectes vivants dont elles font ordinairement remplies, fur-tout lorfque la chaleur

de l'étuve n'a pas été assez forte pour les faire périr. Ces insectes mangent & alterent les plantes jusqu'à ce qu'ils meurent : leurs œufs éclosent au bout d'un certain temps, & les petits qui en proviennent en font autant. Mais tous ces accidents n'arrivent point lorsque la chaleur de l'étuve a été portée à 60 degrés ou environ : elle est alors suffisante pour faire périr les insectes & leurs œufs qui peuvent être nichés dans les plantes.

On est dans l'usage de conserver les plantes & leurs différentes parties dans des boîtes ou dans des papiers, à l'exception de quelques unes que l'expérience a appris que l'on conserve mieux dans des bouteilles : telles sont les roses rouges, les fleurs de violettes, &c. mais il vaudroit infiniment mieux les conserver toutes dans des bouteilles de verre bouchées exactement avec des bouchons de liege. Les plantes qui sont enfermées dans des boîtes sont exposées aux vicissitudes de l'air : elles se ramollissent beaucoup dans les temps humides, & elles se sechent dans les temps secs. Elles ne seroient nullement exposées à toutes ces alternatives si elles étoient renfermées dans des bouteilles de verre bien bouchées ; & la Médecine en tireroit de plus grands avantages. Si donc on ne veut pas faire la dépense de bouteilles de verre pour conserver les plantes, il faut au moins les enfermer dans des boîtes, comme nous l'avons dit, & les conserver dans un endroit sec où elles soient le moins exposées qu'il soit possible aux vicissitudes de l'air.

Les plantes médicinales, ainsi que les plantes potageres, ne sont pas également bonnes toutes les années, ni aussi faciles à conserver. Par exemple, celles qu'on ramasse dans les années où les pluies ont été abondantes, sont toujours plus belles, meilleures, & se conservent mieux & beaucoup plus long-temps que celles qui ont été cueillies dans des années pluvieuses. Ces différences viennent des proportions des principes qu'elles contiennent. Les plantes cueillies pendant les années seches contiennent plus de principes résineux & huileux, comme nous le prouverons à l'article des huiles par infusion ; & elles sont par consé-

quent moins ſuſceptibles de s'altérer par les impreſſions de l'air, après qu'on les a fait ſécher, que celles des années pluvieuſes : les ſucs de ces derniers ſont plus aqueux ; moins bien élaborés : un grand nombre de celles-ci ſont infiniment moins belles au bout de l'année que la plupart des autres au bout de deux & même trois années.

Toutes les plantes ont beſoin d'être renouvellées tous les ans, à l'exception de quelques unes qui ſe conſervent pluſieurs années, ſur-tout lorſqu'elles ont été cueillies dans des années favorables.

Tout ce que nous venons de dire à l'occaſion des plantes & des fleurs eſt applicable aux racines qu'on veut conſerver : elles ont également beſoin d'être renouvellées ſouvent.

Les liqueurs & les baumes naturels doivent être conſervés dans des bouteilles de verre ou de grès bien cuit.

A l'égard des matieres minérales ſolides, on les conſerve dans des boîtes : il ſuffit de les tenir proprement à l'abri de la pouſſiere & de la trop grande humidité.

Tout ce que nous venons de dire ſur la deſſication des drogues ſimples, par l'intermede de la chaleur dans les étuves, mérite la plus grande attention par rapport au bled : il ſeroit avantageux qu'on traitât de même celui qu'on veut conſerver, dans le deſſein d'y avoir recours dans les années de diſette. Pluſieurs bons citoyens s'occupent ſérieuſement de cette matiere depuis quelques années : nous réduirons à quatre queſtions l'objet de leurs recherches. Pluſieurs de ces queſtions ne ſont point étrangeres à la Pharmacie, puiſqu'elle doit s'occuper de tout ce qui peut rétablir la ſanté ou conſerver la vie des hommes. D'ailleurs, qui peut mieux traiter ces matieres que ceux qui, par état, ſont obligés de faire continuellement des recherches pour amaſſer, ſécher & conſerver des végétaux de toute eſpece ? Les quatre queſtions à quoi peut ſe réduire ce qui concerne cette matiere, ſont :

1°. Quelle eſt la meilleure méthode de ſécher les bleds ?

2°. Quelle eſt la maniere la plus commode de les conſerver après qu'ils ſont ſecs ?

3°. Quelle eſt la mouture la plus favorable ; la conſtruction du moulin qui occaſionne le moins de déchet ſur la farine ? enfin quelle eſt la quantité de farine qu'on tire ou qu'on doit tirer d'une quantité donnée de bled ou de tous autres grains ?

4°. Quelle eſt la quantité de pain que fournit une quantité donnée de farine, priſe dans des circonſtances, & avec toutes les données les plus exactes ?

Il me paroît que le défaut d'habitude de faire des expériences de la part de ceux qui ont déja travaillé ſur cette matiere, eſt cauſe qu'ils n'ont pas pris toutes les précautions convenables pour ſe procurer des réſultats exacts, & tels qu'on eſt dans le cas de les deſirer ſur un objet auſſi important.

De ces quatre queſtions nous n'examinerons que les deux premieres qui ont un rapport direct avec la deſſication des plantes : les deux autres ſont purement économiques, & ſeroient déplacées dans un Ouvrage tel que celui ci.

1°. La meilleure maniere de ſécher les bleds eſt certainement dans une étuve ; mais pour que cette étuve ſoit commode, il faut qu'elle ſoit plus grande & faite différemment de celle dont nous avons donné la deſcription. Celle-ci doit être très longue, comme de cinquante pieds environ, & de treize à quatorze pieds de large : on fera ſceller des deux côtés de la muraille des chevilles de bois ou de fer pour ſoutenir des chaſſis de bois garnis de toiles à claires voies bien tendue. L'étuve devant avoir au plus ſept à huit pieds de hauteur, il faut tout au plus cinq rangées de chevilles afin que les cliſſes ſe trouvent à douze ou quatorze pouces de diſtance l'une au-deſſus de l'autre, & que la chaleur puiſſe pénétrer par-tout également. Il convient de placer dans cette étuve deux poëles de fer de fonte, un à chaque extrémité, & que leurs tuyaux traverſent l'étuve en ſens contraire d'un bout à l'autre. Dans une ſemblable étuve on place ſur les chevilles les chaſſis de toile dont nous avons parlé, ſur leſquels on a étendu du bled à peu près de l'épaiſſeur d'un écu de ſix livres : on fait du feu dans les deux poëles, & on porte la chaleur juſqu'à cinquante à

cinquante-cinq degrés au thermometre à mercure, divisé en quatre-vingts degrés, depuis la glace fondante jusqu'au terme de l'eau bouillante : on laisse le bled dans l'étuve pendant vingt quatre heures, ou jusqu'à ce qu'il soit suffisamment sec ; ce que l'on reconnoît lorsqu'en mettant quelques grains sous les dents, ils se cassent net, que la cassure paroît bien seche, & que le son ou l'écorce forme quelques plis dans l'intérieur de la farine. Lorsque le bled est ainsi séché, il faut procéder à le conserver ; c'est la seconde question.

2°. Alors on vanne le bled, on le crible pour le nettoyer à fond, & on l'enferme dans des tonneaux de bois de chêne bien secs & bien reliés, même avec des cercles de fer pour plus de sûreté : le bled ainsi préparé peut se conserver plus d'un siecle sans se gâter, & sans qu'il exige aucun soin : il est en état de faire de bon pain, & il peut servir aux semailles en cas de besoin, le degré de chaleur qu'il a supporté n'ayant point altéré le germe. On peut, si l'on veut, pour la commodité, distribuer ce bled dans des tonneaux de mesure connue, comme d'un septier, d'un muid, &c. Ce moyen de sécher & de conserver le bled à l'instar des plantes médicinales, n'est ni si embarrassant ni si dispendieux qu'il le paroît d'abord. Que l'on considere ce qu'il en coûte en main-d'œuvre pour remuer & cribler un tas de bled deux ou trois fois par semaine pendant une année ; que l'on ajoute ensuite à cette dépense le déchet qui se fait par celui qui s'écrase sous les pieds, par les pelles qui le remuent chaque fois qu'on le crible ; en outre, la perte qu'il s'en fait par la malpropreté à laquelle il est exposé de la part des animaux & des insectes qui le mangent, & des chats qui le gardent ; la dépense qu'il en coûte pour construire des greniers d'une étendue considérable, parceque l'on ne peut donner au tas de bled qu'on veut garder qu'une épaisseur assez médiocre. Tous ces objets réunis sont plus dispendieux que la dessication dans une étuve, & ne sont pas à beaucoup près aussi efficaces pour conserver le bled.

Il faut, autant qu'on le peut, faire choix du bled récolté dans des années de sécheresse : celui qu'on amasse dans des

années très pluvieuses diminue considérablement par la dessication, se ride beaucoup, & ne fournit pas à beaucoup près la même quantité de farine que celui qui a été récolté dans des années favorables.

Il seroit à desirer qu'il y eût dans chaque ville, dans chaque village, &c. un magasin de tonneaux remplis de bled ainsi préparé pour l'approvisionnement de chaque lieu : on n'auroit recours à ce bled que dans les temps de disette seulement, & par ce moyen on ne craindroit pas de laisser toute liberté au commerce des grains.

Préparation des Poumons de Renard, des Foies de Loup, & d'autres parties molles des Animaux.

On prend l'une ou l'autre partie molle des animaux (1) : on en sépare toute la graisse avec grand soin : on les coupe par morceaux : on les lave ensuite dans du vin blanc à plusieurs reprises pour les dégorger de tout le sang, du moins autant qu'il est possible : on les met dans un bain-marie sans eau afin de les dessécher promptement à la chaleur de l'eau bouillante. Lorsqu'elles sont parfaitement séchées, on les casse par morceaux, & on les enferme dans des bouteilles bien bouchées afin de les mieux conserver.

Vertus. On attribuoit autrefois de grandes vertus à ces préparations. Les poumons de renard avoient la propriété de guérir les maladies de poitrine, l'asthme, la phthisie, &c.

Dose. On donnoit cette drogue en poudre depuis 24 grains jusqu'à 1 gros.

Le foie de loup se donnoit dans les coliques venteuses à la même dose.

Ces préparations ne sont plus aujourd'hui d'usage; leurs vertus sont illusoires : ces drogues sont de l'ancienne Pharmacie : je n'en parle ici que parcequ'il y a encore quelques personnes qui ont beaucoup de confiance dans ces especes de médicaments.

---

(1) Silvius, page 216.

Préparation des Cloportes & d'autres Animaux.

On choiſit les cloportes des bois.: on les lave & on les fait mourir dans du vin blanc : on les fait ſécher enſuite au ſoleil ou dans une étuve pour pouvoir les mettre en poudre.

On prépare de la même maniere les vers de terre, & pluſieurs autres inſectes à peu près de même nature.

Lorſqu'on prépare les viperes, on choiſit d'abord celles qui ſont bien vives & bien ſaines : on leur coupe la tête : on leur ôte la peau & tous les viſceres : on les fait ſécher de la même maniere que nous l'avons dit pour les cloportes.

On attribue à la *vipere* les vertus de purifier le ſang, d'être ſudorifique, de chaſſer les mauvaiſes humeurs par tranſpiration, de réſiſter au venin, &c. On la donne en poudre à la doſe de huit grains juſqu'à un ſcrupule ; mais ſi l'on avoit quelque confiance à ce remede, on peut ſans danger le faire prendre juſqu'à une once, & même davantage : il n'a pas plus de vertu que la poudre de cloportes. Vertus. Doſe.

On attribue aux *cloportes* une vertu fondante & apéritive, propre à diſſiper la jauniſſe, pour exciter l'urine, pour les ſcrophules, pour les cancers, pour aider la reſpiration, étant pris en poudre. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros. On les emploie auſſi récents, écraſés dans des bouillons apéritifs.

Les *vers de terre* ſont, dit-on, diurétiques & ſudorifiques, bons pour la pierre, étant pris en poudre : on les emploie auſſi à l'extérieur pour réſoudre & fortifier les nerfs, pour la goutte ſciatique, pour les rhumatiſmes.

Nous ne pouvons nous diſpenſer de dire que ces remedes ont ſi peu de vertu, qu'on peut les conſidérer comme n'en ayant point du tout, même les cloportes que l'on emploie tous les jours avec grande confiance.

Il y a encore un grand nombre d'autres préparations de ſubſtances à peu près ſemblables que je paſſe ſous ſilence, tant parcequ'elles ne ſont plus d'uſage en Médecine, que parcequ'on les trouve décrites dans les anciennes Pharmacopées : je ne m'arrêterai qu'à celles qui ſont efficaces

& qui ſont d'un uſage fréquent dans la Médecine.

Préparation des Cantharides.

La préparation des cantharides conſiſte à les faire mourir en les expoſant à la vapeur du vinaigre, ou même en les plongeant dans le vinaigre, & à les faire ſécher enſuite pour pouvoir les réduire en poudre.

Les cantharides ſont corroſives : elles excitent des veſſies ou ampoules étant appliquées ſur la peau, & elles en font ſortir beaucoup de ſéroſité : elles font la baſe de l'emplâtre véſicatoire dont nous parlerons dans ſon temps.

On ne doit jamais faire prendre les cantharides intérieurement, à quelque petite doſe que ce ſoit, même celles qu'on a fait infuſer dans du lait à deſſein de diminuer leur âcreté : elles occaſionnent ordinairement des chaleurs d'eſtomac, des ardeurs d'urine, & des inflammations conſidérables à la veſſie, & cauſent des ulceres mortels. Il ſe trouve des gens aſſez imprudents pour prendre de la poudre de cantharides, afin de s'exciter à l'action vénérienne ; mais ils paient bien cher le plaiſir qu'ils ont voulu ſe procurer.

Uſtion des Médicaments.

Nous allons paſſer à d'autres préparations qui ſe font par l'action du feu, mais dans l'intention de détruire & de volatiliſer en partie ou en totalité certaines ſubſtances des mixtes. On nomme *uſtion* ou *calcination* ce genre de préparation.

Ce que l'on entend par *uſtion*, c'eſt la torréfaction ou le grillage des médicaments, ou leur réduction en charbon, ou leur réduction en cendre ou en chaux. Ces opérations étoient autrefois beaucoup en uſage ; mais aujourd'hui on les a preſque toutes ſupprimées de la Pharmacie, & avec juſte raiſon : on en a ſeulement conſervé quelques unes. Je ne me propoſe de parler ici que de celles qui ſont d'uſage : on peut, ſi l'on veut, conſulter l'Ouvrage de Silvius pour le reſte, page 312 & ſuivantes.

Torréfaction de la Rhubarbe.

On prend la quantité que l'on veut de rhubarbe réduite en poudre fine : on la met dans un plat neuf de terre vernissée : on la fait rôtir à peu près comme on le fait à l'égard du café que l'on fait brûler, ayant soin de la remuer continuellement avec une spatule de fer, & de ne la tenir sur le feu que le temps nécessaire pour la faire changer de couleur sans la réduire en charbon.

La rhubarbe perd entièrement sa vertu purgative par la torréfaction, & on croit qu'elle devient astringente; mais il vaut mieux l'employer telle qu'elle est : elle est certainement plus efficace. Vertus. Dose.

Éponges calcinées.

On prend la quantité que l'on veut d'éponge fine : on la lave pour en séparer seulement la poussiere : on lui laisse les petits coquillages qu'elle renferme dans son intérienr : on la fait sécher : on en remplit un creuset : on le couvre de son couvercle qu'on lutte avec de la terre à four détrempée : on place le creuset dans un fourneau : on le fait rougir par degrés : on cesse le feu lorsque la matiere ne laisse plus appercevoir de vapeurs qui sortent par les gerçures du lut. Lorsque le creuset est refroidi, on en tire l'éponge calcinée qui doit être noire & dans l'état charbonneux : on la pulvérise, & l'on passe la poudre à travers un tamis de soie très serré.

On peut préparer de la même maniere tous les charbons des végétaux & des animaux.

L'éponge calcinée a la réputation d'être un remede infaillible pour guérir les goîtres; mais c'est bien gratuitement : c'est une substance charbonneuse qui n'a pas plus de vertus que le charbon ordinaire ; & si quelquefois les remedes, dans lesquels on l'a fait entrer, ont réellement produit de bons effets pour cette incommodité, c'est à ces seuls remedes qu'on doit attribuer la guérison & non pas à l'éponge calcinée. Vertus.

Spodium ou Ivoire calciné.

On prend la quantité que l'on veut d'ivoire : on le met dans un creuſet non couvert : on le calcine juſqu'à ce qu'il ſoit parfaitement blanc dans l'intérieur & à l'extérieur.

On prépare de la même maniere la corne de cerf, le crâne humain, &c.

Vertus. L'ivoire calciné eſt une matiere terreuſe, abſorbante, qui a la faculté d'abſorber les aigres de l'eſtomac. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules. Doſe.

REMARQUES.

Les ſubſtances oſſeuſes ſont toutes composées de terre & d'un parenchyme mucilagineux qui ſert de colle pour lier & donner de la conſiſtance aux os, comme nous le dirons plus amplement dans une autre occaſion : c'eſt cette ſubſtance mucilagineuſe avec laquelle on fait de la gelée. La calcination détruit totalement cette matiere ; & lorſqu'elle a été bien faite, il ne reſte que la terre qui eſt parfaitement blanche. Mais cette calcination préſente pluſieurs difficultés qui viennent de la nature de la ſubſtance terreuſe, & de la maniere dont le parenchyme eſt mêlé & diſtribué avec cette même ſubſtance terreuſe.

Preſque tous les Chymiſtes ont conſidéré la terre des os comme étant une terre purement calcaire.

M. Pott, dans ſa Lithogéognoſie, paroît avoir adopté le même ſentiment. En effet, cette terre a pluſieurs propriétés communes aux terres calcaires : elle fait effervescence avec les acides : mêlée à partie égale avec une argille & pouſſée au grand feu, elle entre en fuſion & forme du verre comme le font les terres calcaires. Mais la terre des os ne ſe convertit point en chaux vive par la calcination comme le font les pures terres calcaires ou les coquillages des poiſſons ; & c'eſt, comme on ſait, un caractere ſpécifique pour reconnoître ces ſubſtances. Les expériences que j'ai faite ſur la terre des os & ſur celle des végétaux, m'ont pleinement convaincu qu'elles ſont l'une & l'autre de la nature des terres vitrifiables ; mais la terre des végé-

taux, en paſſant dans le corps des animaux, y ſouffre une nouvelle élaboration & des altérations conſidérables qui la dénaturent tellement, que toutes ces propriétés vitrifiables deviennent méconnoiſſables dans les expériences communes de la Chymie. Si je ne craignois d'être trop long, j'entrerois dans un plus grand détail à ce ſujet; mais je me propoſe de publier dans un autre Ouvrage mes obſervations ſur cette matiere, & j'eſpere qu'elles pourront répandre un grand jour ſur l'économie animale.

La propriété qu'a la terre des os de ſe fondre avec de l'argille par la violence du feu, eſt cauſe qu'on éprouve quelques difficultés dans ſa calcination: ſi l'on emploie des creuſets d'argille, comme ils le ſont tous, une partie des os ſe vitrifie & s'attache aux parois du creuſet; ce qui fait un déchet conſidérable. La ſeconde difficulté qu'on éprouve eſt celle de ne pouvoir brûler entièrement, & juſques dans l'intérieur, que difficilement le parenchyme mucilagineux qui eſt défendu de la combuſtion par la ſubſtance terreuſe: la partie oſſeuſe ſe réduit bien, à la vérité, en charbon, même aſſez promptement; mais après cela il faut un feu de la derniere violence & long-temps continué, pour que l'intérieur des morceaux ſoit auſſi blanc que l'extérieur. On parvient à lever toutes ces difficultés en faiſant calciner la corne de cerf ou les autres matieres oſſeuſes dans la partie ſupérieure du four d'un Faïencier, où on les étend à l'air libre ſur un tas de ſable: par ce moyen on remédie à tous les inconvénients dont nous venons de parler. Il faut cependant obſerver que le lit de ces os doit être fort mince, ſans quoi ceux qui ſe trouvent trop couverts ſe calcinent imparfaitement.

J'ai tenté de faire calciner ces matieres animales ſous le four d'un Faïencier, & dans l'endroit où la chaleur eſt la plus violente: mais j'ai remarqué que la ſurface des os ſe vitrifioit en quelque maniere, & retenoit & fixoit la matiere phlogiſtique. Ces matieres dans cet état conſervent un ton bleu-verdâtre que le feu le plus violent & le plus long-temps continué a beaucoup de peine à détruire: ainſi il vaut mieux faire cette calcination par un feu plus modéré,

& le continuer long-temps : il suffit de tenir rouge cette matiere pendant douze ou quinze heures.

La còrne de cerf, devenue blanche par une calcination à feu modéré, contient une petite quantité de sel qui est susceptible de se cryſtalliser, & qu'on lui enleve facilement en la faisant bouillir dans l'eau : c'est, autant que je l'ai pu appercevoir, un sel vitriolique à base terreuse ; mais il y a tout lieu de présumer qu'il s'est formé, pendant la calcination, par les émanations de l'acide vitriolique contenu dans les briques avec lesquelles sont bâtis les fours, & dont une partie s'est combinée avec la substance terreuse des os ; il pourroit se faire aussi qu'il fût de l'acide phosphorique. On propose depuis quelque temps de séparer cette espece d'acide par l'intermede de l'acide vitriolique : j'ai répété quelques unes des expériences dont il est question ; j'en rendrai compte dans ma Chymie expérimentale & raisonnée. Cette même corne de cerf, mise à calciner une seconde fois, ne fournit plus par l'ébullition dans l'eau un semblable sel : il y a cependant lieu de croire qu'il y existe encore, mais sous une autre forme & dans l'état de vitrification. En effet, la corne de cerf qui a été calcinée une seconde fois à un feu de vitrification de la derniere violence, est plus dure, plus coriace que celle qui a été calcinée à feu modéré : elle est aussi beaucoup moins dissoluble dans les acides : elle s'y réduit en mucilage en grande partie.

Vertus. Quoi qu'il en soit, on considere la corne de cerf, calcinée & broyée, comme un remede propre à arrêter le Dose. cours de ventre & pour adoucir les aigres de l'estomac. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.

Alun calciné.

On met la quantité que l'on veut d'alun dans une terrine de terre non vernissée : on la place sur un fourneau rempli de charbons ardents : aussitôt que l'alun s'échauffe, il entre dans une sorte de fusion que l'on nomme *liquéfaction aqueuse*, parcequ'elle n'est due qu'à la grande quantité d'eau contenue dans ses cryſtaux ; laquelle fait la moitié

de leur poids. A meſure que l'alun ſe deſſeche & qu'il perd l'eau de ſa cryſtalliſation, il ſe bourſouffle conſidérablement : il devient rare, ſpongieux & parfaitement blanc : il ceſſe de bouillonner lorſqu'il eſt entièrement privé d'humidité. On le réduit en poudre fine, & on le ſerre dans une bouteille : c'eſt ce que l'on nomme *alun calciné.*

L'alun calciné eſt employé à l'extérieur comme un fort bon ſcarotique pour conſumer les chairs baveuſes & les excroiſſances, pour ouvrir les chancres. Vertus.

REMARQUES.

L'alun eſt un ſel vitriolique à baſe de terre vitrifiable, de la nature des argilles : ce ſel eſt avec excès d'acide, & peut être ſaturé de ſa terre : *voyez* mon *Manuel de Chymie* & mon *Mémoire ſur les Argilles.* Il entre dans la compoſition des cryſtaux d'alun un peu plus que la moitié de leur poids d'humidité, c'eſt elle que l'on nomme *eau de cryſtalliſation :* lorſqu'on fait calciner ce ſel, il ne ſe diſſipe que l'eau de la cryſtalliſation, & peu ou point d'acide : il ſe concentre par conſéquent dans cette opération ; c'eſt ce qui fait que l'alun calciné eſt infiniment plus cauſtique que celui qui ne l'eſt point.

Corne de Cerf préparée à l'Eau.

On prend la quantité que l'on veut de *cornichons* ou extrémités des brins de cornes de cerf : on les fait bouillir dans l'eau pendant cinq à ſix heures : on leur ôte la matiere ſpongieuſe qui ſe trouve dans l'intérieur : on réitere l'ébullition encore une fois ou deux : on ratiſſe la ſurface pour ôter l'écorce griſe & les petits nœuds qui s'y trouvent : on la fait ſécher : c'eſt ce que l'on nomme *corne de cerf préparée philoſophiquement à l'eau.*

On eſtime que la corne de cerf préparée à l'eau eſt propre contre l'épilepſie, la paralyſie, l'apoplexie & les autres maladies du cerveau : la doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules. Mais ces vertus ſont abſolument imaginaires : elle n'a pas d'autres vertus que la corne de cerf calcinée dont nous avons parlé précédemment. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Par cette opération on ſe propoſe de dépouiller, autant qu'il eſt poſſible, la terre des os, du parenchyme mucilagineux. L'eau fait ici à peu près le même effet que le feu, avec cette différence qu'elle diſſout la matiere mucilagineuſe, & qu'on peut la recueillir en gelée par l'évaporation d'une partie de l'eau : mais il s'en faut beaucoup que l'eau faſſe cette ſéparation auſſi promptement que le fait le feu : il faudroit, pour y parvenir, un bien plus grand nombre d'ébullitions réitérées ſucceſſivement ; encore eſt-il douteux qu'on parvînt à enlever exactement toute la matiere mucilagineuſe. L'opération ſe feroit plus promptement dans le digeſteur ou machine de Papin.

Les Anciens preſcrivoient, pour faire cette opération, de ſuſpendre les cornichons de corne de cerf dans le chapiteau d'un alambic afin qu'ils reçuſſent la vapeur de l'eau avant qu'elle diſtillât, & les liqueurs qu'ils employoient étoient appropriées à l'uſage auquel on deſtinoit la corne de cerf. Mais après quinze jours de diſtillation on s'apperçoit à peine que la corne de cerf a ſubi quelque altération : ainſi il vaut beaucoup mieux avoir recours à l'ébullition dans l'eau.

Le centre des cornichons de cornes de cerf eſt rempli d'une ſubſtance ſpongieuſe qui eſt dure & difficile à ſéparer ; mais lorſque ces mêmes cornichons ont bouilli dans l'eau pendant quelque temps, la partie ſpongieuſe devient friable & facile à enlever : on ſe ſert pour cela d'un tire-moëlle, ou d'une petite ſonde dont les Epiciers ſe ſervent pour ſonder leur fromage. Il en eſt de même de l'écorce de ces mêmes cornichons : elle s'enleve facilement avec un couteau après qu'ils ont bouilli pendant dix ou douze heures dans l'eau.

Eau de Chaux.

L'eau de chaux eſt l'union de l'eau avec la matiere *ſalino-terreuſe alkaline* qui s'eſt formée dans la pierre pendant la calcination. Pour faire l'eau de chaux on prend la quantité que

que l'on veut de chaux vive : on la met dans une terrine de grès : on verſe par-deſſus une ſuffiſante quantité d'eau, mais peu à peu : on remarque quelque temps après, & quelquefois ſur-le-champ, que le mélange s'échauffe conſidérablement L'eau pénetre les parties de la chaux : la chaleur qu'elle éprouve la réduit en vapeurs : elle tend à ſe diſſiper : elle écarte les parties de la pierre calcinée avec une violence conſidérable qui excite un bruit qu'on peut entendre quelquefois à cinquante pieds de diſtance. Une partie de l'eau qui pénetre la chaux ſe diſſipe en vapeurs par la chaleur qui s'excite : cette chaleur eſt même ſi grande, qu'on n'a pu encore en déterminer le degré, parcequ'elle met toutes les liqueurs en ébullition. A meſure que la chaux s'éteint, on ajoute de l'eau afin de la délayer. Lorſque l'extinction de la chaleur eſt entièrement faite, on filtre la liqueur : elle paſſe claire, limpide, ſans couleur : elle a une ſaveur âcre & amere : c'eſt ce que l'on nomme *eau de chaux*.

L'eau de chaux eſt employée intérieurement pour guérir les ulceres des poumons : dans ce cas on la mêle avec du ſyrop violat. On la mêle dans le lait qu'on veut faire prendre pour empêcher qu'il ne s'aigriſſe dans l'eſtomac. On a découvert encore à l'eau de chaux une vertu lythonthriptique, c'eſt-à-dire, propre à diſſoudre la pierre dans la veſſie ; mais elle ne réuſſit pas toujours. La doſe de l'eau de chaux eſt depuis une once juſqu'à quatre : elle occaſionne ordinairement la ſoif. Vertus. Doſe.

R E M A R Q U E S.

Les phénomenes de chaleur que préſente la chaux pendant ſon extinction, ont donné lieu à beaucoup d'explications différentes. Quelques Auteurs ont attribué ces phénomenes aux parties de feu qui, ſuivant leur ſentiment, ſe ſont fixées dans la ſubſtance de la pierre pendant cette calcination : cette opinion a été long-temps en faveur. D'autres attribuent ces phénomenes aux parties de feu contenues dans l'eau même qu'on emploie pour l'extinction de la chaux : ils ſe fondent ſur ce que l'eau devient ſolide

lorſqu'elle eſt privée de la quantité de feu ou de chaleur qui lui eſt néceſſaire pour être fluide ; mais la chaux & l'eau, expoſées dans le même endroit, ſont également pénétrées par le feu élémentaire, & ſe mettent l'une & l'autre à la température de l'air. D'autres Chymiſtes ont cru pouvoir expliquer ces phénomenes par des parties ſalines contenues dans la chaux ; mais toutes ces hypothèſes ingénieuſes n'éclairciſſent nullement la matiere. En réfléchiſſant ſur les altérations que la pierre calcaire éprouve pendant la calcination, il nous ſera plus facile de concevoir la cauſe de la chaleur qui s'excite pendant ſon extinction.

Les pierres calcaires, en ſe convertiſſant en chaux, perdent l'eau & l'air, principes qui les conſtituent terres calcaires : elles diminuent de moitié de leur poids & perdent conſidérablement de leur volume. L'eau eſt d'une adhérence ſi forte dans la pierre à chaux, qu'il faut lui faire éprouver un feu violent & long-temps continué pour la priver de cette humidité. M. Macquer s'eſt aſſuré, par un nombre ſuffiſant d'expériences, que la ſubſtance qui ſe diſſipe n'eſt que de l'eau : il a pour cela calciné les pierres à chaux dans des cornues capables de réſiſter à la violence du feu : ce qui a paſſé dans le récipient étoit un phlegme inſipide.

La pierre calcaire, ayant perdu par la calcination toute ſon humidité, eſt dans un état de ſiccité conſidérable : ſes molécules terreuſes ſont plus diviſées, plus ſéparées les unes des autres. Lorſqu'on verſe de l'eau ſur cette pierre, elle l'abſorbe avec d'autant plus d'avidité, qu'elle a été calcinée : l'eau & la terre, en ſe pénétrant mutuellement, éprouvent un frottement conſidérable ; ce qui eſt ſuffiſant pour exciter la chaleur dont nous parlons. Ce ſentiment eſt celui de M. Macquer. Je rapporterai dans ma Chymie de nouvelles expériences & de nouvelles obſervations qui, j'eſpere, répandront beaucoup de lumieres ſur cette matiere.

Pendant que l'eau pénetre la chaux, la portion de cette pierre la mieux diviſée & la mieux calcinée ſe combine intimement avec l'eau : elle y reſte en diſſolution, & elle

communique à l'eau une ſaveur qui a quelque choſe de ſalin. Ce nouveau compoſé a quelques propriétés communes avec l'alkali ; mais il en differe auſſi conſidérablement. Ce n'eſt pas ici qu'il convient d'examiner ces ſubſtances, cela nous éloigneroit trop de notre objet : je me contente d'expoſer ſuccinctement la théorie de l'extinction de la chaux dans l'eau ; ce qui, ce me ſemble, eſt ſuffiſant pour l'intelligence de ces phénomenes.

Lorſqu'on prépare de l'eau de chaux on emploie ordinairement beaucoup de chaux à proportion de la quantité d'eau. Quand on a ſéparé la premiere eau, on en repaſſe de nouvelle ſur le marc, & on nomme cette derniere *eau de chaux ſeconde*. On croit communément qu'elle eſt moins forte que la premiere ; elle eſt cependant ſemblable, à moins qu'on n'ait employé une prodigieuſe quantité d'eau à la premiere lotion. Il vaut beaucoup mieux affoiblir l'eau de chaux premiere, après qu'elle eſt faite, avec une égale quantité d'eau.

Lorſque l'eau de chaux s'évapore, il ſe forme à la ſurface une pellicule ſalino-terreuſe : c'eſt ce que l'on nomme *crême* ou *pellicule de chaux*. Cette matiere eſt diſſoluble dans l'eau, mais en bien moindre quantité qu'elle ne l'étoit auparavant.

On fait encore uſage, dans la Médecine, de l'eau de chaux d'écailles d'huîtres : voici la maniere de la préparer.

Eau de chaux d'écailles d'Huîtres.

On prend des écailles d'huîtres : on les lave pour en emporter toutes les matieres étrangeres, & la matiere mucilagineuſe qui peut ſe trouver à l'extérieur : on en met la quantité que l'on veut dans un creuſet : on le place dans un fourneau à vent : on chauffe le creuſet par degrés, & on le tient obſcurément rouge pendant environ douze heures, ou juſqu'à ce que les coquilles n'exhalent plus de vapeurs ; alors on augmente le feu violemment, & on l'entretient en cet état pendant environ deux ou trois heures. On ôte le creuſet, & lorſqu'il eſt refroidi, on verſe ce qu'il contient dans une terrine de grès. On procede enſuite à la

préparation de l'eau de chaux de la même maniere que nous l'avons dit précédemment.

Si l'on a employé vingt-quatre livres de coquilles d'huîtres, on obtiendra treize livres de bonne chaux : c'eſt onze livres d'eau, d'air & d'huile qui ſe ſont diſſipées pendant la calcination.

Vertus. L'eau de chaux d'écailles d'huîtres a les mêmes vertus que l'eau de chaux ordinaire : elle mérite la préférence en ce que les coquilles d'huîtres ne peuvent jamais contenir de matieres étrangeres ; au lieu que les pierres calcaires, avec leſquelles on fait la chaux ordinaire, peuvent contenir des matieres minérales étrangeres à la chaux & à l'eau de chaux.

REMARQUES.

Les coquilles d'huîtres contiennent une grande quantité de matiere mucilagineuſe parfaitement animaliſée, qui fournit, par l'analyſe, de l'alkali volatil, comme les ſubſtances animales. Cette matiere mucilagineuſe, diſtribuée & renfermée entre les molécules de la terre calcaire, ſe brûle dans les premiers inſtants de la calcination : elle ſe réduit en charbon ; & lorſqu'elle eſt dans cet état, elle eſt très difficile à détruire : il faut un feu de la derniere violence, & long-temps continué, pour y parvenir : elle retarde même la réduction de la terre en chaux vive. Il convient de faire cette calcination dans un creuſet évaſé, & dont l'ouverture ait une libre communication avec l'air extérieur afin d'accélérer la diſſipation des matieres phlogiſtiques. Lorſque les coquilles d'huîtres ſont parfaitement calcinées & réduites en chaux, elles ſont très blanches, très friables, & ſe réduiſent en poudre facilement. Lorſqu'elles ne l'ont pas été ſuffiſamment, elles ont une couleur noire dans l'intérieur, qui vient de la matiere charbonneuſe qui ne s'eſt point détruite : il faut les calciner de nouveau pour achever de les réduire en chaux.

La chaux d'écailles d'huîtres préſente, pendant ſon extinction dans l'eau, tous les phénomenes de la chaux ordinaire. L'eau de chaux qui en réſulte eſt plus âcre & plus

forte que l'eau de chaux ordinaire. On peut attribuer ce phénomene, 1°. à ce que la terre des coquilles d'huîtres est infiniment plus divisée & plus atténuée que celle des pierres ordinaires avec lesquelles on fait de la chaux : elle est par conséquent disposée à être mieux calcinée, parce-qu'elle présente plus de surface à l'action du feu ; 2°. à une plus grande quantité de phlogistique produit par la matiere animale contenue dans les coquilles, qui réduit dans l'état salin davantage de terre calcaire, & forme par conséquent plus de sel alkali fixe, comme je l'ai démontré dans mon *Manuel de Chymie* & dans mon *Mémoire sur les Argilles*. Cette plus grande quantité d'alkali est cause de l'âcreté de l'eau de chaux d'écailles d'huîtres, plus forte que celle de l'eau de chaux ordinaire.

Soufre lavé.

On prend la quantité que l'on veut de soufre en canons : on le fait fondre, à une douce chaleur, dans une terrine non vernissée : on y ajoute environ le double de son poids d'eau bouillante : on fait bouillir le tout pendant environ un quart d'heure : on décante l'eau qu'on jette comme inutile : on réitere la même opération jusqu'à quatorze fois ; ensuite on fait sublimer le soufre pour le réduire en fleur : c'est ce que l'on nomme *soufre lavé*.

Le soufre, les fleurs de soufre & le soufre lavé, sont bons dans les maladies du poumon & de la poitrine. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Vertus. Dose.

On mêle le soufre avec de la graisse, & on en forme un onguent qu'on emploie à l'extérieur, avec succès, pour guérir les dartres, la gale & la gratelle.

R E M A R Q U E S.

Le soufre est une substance qu'on retire ordinairement des pyrites, qui fournissent en même temps de l'alun & de la sélénite. On se propose, par les différentes ébullitions dont nous venons de parler, de dissoudre & de séparer les substances salines qui peuvent altérer sa pureté : la sublimation qu'on lui fait éprouver est même nécessaire pour

féparer les fubftances terreufes qu'il peut contenir.

Le foufre ainfi purifié eft d'un ufage plus sûr dans la Médecine que le foufre ordinaire.

Éponge préparée avec de la cire.

On prend la quantité que l'on veut d'éponges fines coupées en morceaux plats : on les lave dans de l'eau en les maniant jufqu'à ce que l'on ait fait fortir toutes les petites pierres & coquilles qu'elles contiennent ordinairement : on les fait bien fécher : on les coupe enfuite avec des cifeaux par tablettes, de l'épaiffeur de trois à quatre lignes. On fait fondre de la cire jaune ou blanche dans un vaiffeau convenable : on y plonge les morceaux d'éponge, & on les y laiffe un inftant pour donner le temps à un petit refte d'humidité de fe diffiper : on met enfuite ces éponges, bien imbibées de cire, entre des planches à la preffe, afin de faire fortir une certaine quantité de la cire : on les laiffe en preffe jufqu'à ce qu'elles foient entièrement refroidies.

Ufage. L'éponge préparée avec de la cire s'emploie à l'extérieur pour introduire dans certaines plaies, lorfqu'il eft néceffaire d'empêcher qu'elles fe ferment, afin d'entretenir un écoulement de pus : on en met un petit morceau dans la cavité des plaies : la chaleur ramollit la cire : l'éponge reprend fon élafticité, écarte les levres des plaies & empêche leur réunion.

R E M A R Q U E S.

Si les éponges contiennent un peu d'humidité lorfqu'on les met à la preffe, elles laiffent aller toute la cire en les exprimant, & elles confervent toute leur élafticité, fans, pour ainfi dire, retenir de cire : lorfque cet inconvénient arrive, il faut les laiffer fécher, ou les tenir dans la cire fondue & bien chaude, jufqu'à ce qu'il n'y refte plus d'humidité. Lorfqu'on exprime les éponges pour faire fortir le fuperflu de la cire, il faut le faire de maniere qu'il en refte unecertaine quantité, parcequ'il eft poffible, en les exprimant trop fort, de faire fortir toute la cire : elles reprendroient toute leur élafticité qu'on cherche à leur faire perdre par

cette opération. Trois onces d'éponges fines, plongées dans une livre & demie de cire jaune fondue, doivent retenir environ sept onces de cire. Cependant la quantité peut varier à proportion qu'on exprime plus ou moins : le médicament n'en sera pas moins bien préparé.

Préparation du Fungus *de Chêne.*

Le *Fungus, champignon* ou *agaric de chêne*, est une excroissance spongieuse qui vient aux vieux arbres : on préfere celle qui vient sur les chênes; mais l'expérience a appris que celles qui viennent sur les autres arbres sont également bonnes pour l'usage qu'on en fait. Ce *fungus* est composé de deux substances ; l'une est molle, flexible & pliante comme de la peau; l'autre est dure, ligneuse: on en sépare cette derniere substance de la maniere suivante.

Lorsque le *fungus* est parfaitement sec, on le coupe par morceaux de l'épaisseur de trois à quatre lignes, par le moyen d'une scie, ou avec un bon couteau : on le bat sur un billot de bois avec une masse de fer pour que les fibres ligneuses se réduisent en poussiere peu à peu ; ensuite on le frotte de temps en temps entre les mains afin de faciliter la sortie de la partie ligneuse: on continue la même opération jusqu'à ce que toutes les fibres ligneuses soient emportées, & que le *fungus* devienne aussi doux au toucher que la peau la plus douce.

Le champignon de chêne, ainsi préparé, a la vertu singuliere d'arrêter le sang, même des gros vaisseaux & des arteres, pourvu qu'il soit appliqué immédiatement sur les ouvertures. Il paroît qu'il agit particulièrement par ses petites fibres qui chatouillent, qui irritent & picotent l'embouchure des vaisseaux ouverts, & les forcent à se contracter & à se fermer. Vertus.

Les Chirurgiens, qui ont fait des essais sur différentes matieres pour arrêter le sang, ont remarqué que la raclure de chapeau, & la laine cardée au point d'être presque réduite en poussiere, produisent les mêmes effets que le *fungus* de chêne: mais cette derniere substance est préférée à cause de la commodité de se la procurer. Ce remede est,

ſans contredit, un des meilleurs qu'on puiſſe employer pour arrêter le ſang des plaies externes : il ne peut jamais avoir de ſuites fâcheuſes, comme l'eau de Rabel, qui, étant un acide très actif, coagule le ſang, peut occaſionner & occaſionne même ſouvent des embarras & des obſtructions dans les vaiſſeaux.

Juſqu'à préſent il paroît qu'on n'a point tenté de faire prendre ce *fungus* par la bouche pour les plaies internes ; il y a lieu de préſumer que, quoique réduit en poudre ſubtile, il produiroit, en ſe gonflant dans l'eſtomac, tous les dangereux effets de l'éponge réduite en poudre.

C'eſt avec ces mêmes *fungus*, ainſi préparés, qu'on fait l'amadou : on les plonge dans une décoction de poudre à canon : on les frotte afin de les bien imprégner : on les fait ſécher, & on les frotte de nouveau pour les adoucir & emporter le ſuperflu de la poudre.

Purification du Mercure.

Ordinairement on purifie le mercure en le faiſant paſſer à travers une peau de chamois, à deſſein de ſéparer les ſubſtances métalliques avec leſquelles on peut l'avoir mêlé : mais d'après ce que nous en avons dit précédemment (1), il eſt facile de ſentir l'inſuffiſance de ce procédé : il faut de néceſſité diſtiller celui qui doit être employé pour l'uſage de la Médecine, ſoit pour l'intérieur, ſoit pour l'extérieur. On le paſſe enſuite, à pluſieurs repriſes, à travers un linge très ſerré pour ſéparer la pouſſiere qu'il peut avoir ramaſſée, & jamais à travers une peau, parceque l'huile qui a ſervi à préparer la peau, ſe détache, ſe mêle avec le mercure & le ſalit continuellement : cet inconvénient n'arrive point en ſe ſervant d'un linge propre.

Vertus. Le mercure ou vif-argent eſt employé pour tuer les vers des enfants : on le fait bouillir dans de l'eau, & on leur en fait boire la décoction : il faut obſerver de faire cette ébullition dans un vaſe de verre. On a remarqué de bons

(1) A l'article de la falſification.

effets de cette eau mercurielle, quoiqu'il ſoit bien certain qu'il ne ſe diſſout aucune portioncule de mercure.

Le mercure tue les poux, les puces & les autres petits inſectes du corps : on le mêle avec de la graiſſe pour faire un onguent qu'on emploie à cet uſage.

Le mercure eſt un ſpécifique dans les maladies vénériennes : on le donne auſſi comme fondant : il eſt très efficace dans la plupart des obſtructions invétérées des glandes lymphatiques.

Le mercure coulant s'emploie rarement ſeul : on en fait une infinité de préparations qui ont chacune leurs vertus particulieres, & qu'il eſt néceſſaire de voir dans les livres de Chymie.

Autrefois on faiſoit prendre le mercure crud à grande doſe dans les coliques de *miſerere*, afin que, par ſon poids, il fixât le mouvement convulſif des inteſtins ; mais on a reconnu qu'il faiſoit toujours beaucoup de mal, & qu'il n'a jamais ſoulagé ni guéri de malade.

De la Pulvériſation.

La pulvériſation eſt une opération méchanique, par le moyen de laquelle on diviſe & on réduit en molécules très déliés les ſubſtances quelconques.

On pulvériſe les drogues ſimples, 1°. pour les rendre plus faciles à prendre, afin qu'étant plus diviſées, elles produiſent mieux leurs effets.

2°. Pour qu'elles puiſſent ſe mieux mêler avec d'autres ſubſtances, & afin d'en faire des médicaments composés.

Les ſubſtances qui ſont du reſſort de la pulvériſation, peuvent être conſidérées comme étant ſous deux états différents ; & elles exigent, par rapport à cela, des manipulations différentes pour parvenir à les pulvériſer : c'eſt ce qui nous oblige à diviſer cette matiere en deux articles ; ſavoir, la pulvériſation par contuſion, & la porphyriſation.

La pulvériſation par contuſion conſiſte à piler dans un mortier les corps qu'on veut pulvériſer : toutes les ſubſtances qui ſont du reſſort de cette opération, ſont celles qui ſont flexibles, pliantes, & dont les parties ſont trop

tenaces entre elles pour se subdiviser par le frottement lorsqu'elles sont déja parvenues à un certain degré d'atténuation : telles sont presque toutes les substances végétales & animales.

Les substances qui sont du ressort de la porphyrisation sont celles qui sont aigres, cassantes, qui ne se ramollissent point ou très peu dans l'eau, qui n'ont que peu ou point de flexibilité : telles sont les substances terreuses, les substances métalliques, & même les plantes pierreuses.

De la Pulvérisation par contusion.

Les poudres sont simples & composées : elles sont aussi magistrales & officinales. Nous ne parlerons pour le présent que des poudres simples ou des matieres pulvérisées, chacune séparément, nous réservant à parler des poudres composées dans une autre occasion.

La plupart des substances destinées à être pulvérisées dans le mortier, exigent une division préliminaire qui se fait par le moyen des rapes, des limes, des couteaux, des ciseaux ou des moulins à café.

Lors donc qu'on veut pulvériser une substance quelconque, on la prépare d'abord comme nous le dirons successivement : on la met ensuite dans un mortier de fer ou approprié à la substance qu'on veut pulvériser : on frappe dessus avec un pilon jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment réduite en poudre, & on a soin de frapper de temps en temps contre les parois du mortier afin de lui faire donner plusieurs vibrations pour faire tomber la poudre qui s'attache autour de ses parois : on passe la poudre au travers d'un tamis couvert ou découvert & plus ou moins serré, à proportion qu'on veut qu'elle soit plus ténue : on pile de nouveau ce qui reste sur le tamis : on le passe comme la premiere fois, & on continue ainsi de suite jusqu'à ce que la substance soit entièrement pulverisée : on enferme la poudre dans des bouteilles bien seches qu'on bouche bien.

R E M A R Q U E S.

Lorsqu'on pulvérise des substances âcres, comme l'aloës,

la gomme gutte, l'euphorbe, les cantharides, la ſcammonée, il convient de couvrir le mortier avec une eſpece de ſac de peau de mouton qu'on aſſujettit avec une ficelle autour du mortier & autour du pilon au milieu de ſa hauteur, afin d'être moins incommodé par les matieres qui s'élevent en pilant. Les unes, comme l'euphorbe, excitent à éternuer violemment, & occaſionnent ſouvent des hémorrhagies & des bouleverſements conſidérables dans la tête. Les autres, comme la gomme gutte, la ſcammonée, les cantharides, produiſent les mêmes effets ſur les nerfs olfactifs & ſur les yeux, avec un peu moins de violence, à la vérité : mais ces ſubſtances occaſionnent dans la bouche, dans les yeux & dans la gorge des picotements qui excitent une ſalivation très abondante, & un écoulement d'eau par les yeux & par les narines ; & aſſez ſouvent le vomiſſement s'enſuit. Il eſt à propos, lorſqu'on réduit ces ſubſtances en poudre, de ſe boucher les narines avec du coton imbibé d'huile d'amandes douces, & de ſe couvrir la bouche avec une ſerviette ou un mouchoir, afin que l'air ſe filtre au travers avant de le reſpirer. On ſe ſert d'un tamis couvert pour paſſer toutes les ſubſtances qu'on veut réduire en poudre très fine, afin de ne pas perdre la portion la mieux pulvériſée qui voltigeroit dans l'air. On ſent bien que cette précaution eſt encore plus néceſſaire pour tamiſer les ſubſtances âcres dont nous parlerons, afin d'en être moins incommodé.

Quelques perſonnes, & Silvius entre autres, recommandent d'oindre le fond du mortier & le bout du pilon avec quelques gouttes d'huile d'amandes douces, avant de piler les ſubſtances âcres, afin d'empêcher qu'il ne s'éleve une auſſi grande quantité de poudre. Cette méthode eſt toujours défectueuſe, en ce que l'huile rancit peu de temps après, & qu'elle communique aux poudres une odeur rance : il vaut mieux prendre les précautions convenables pour n'être pas incommodé de la poudre qui s'éleve hors du mortier, & piler toutes ces ſubſtances ſans aucune addition : cette remarque eſt eſſentielle pour les ſubſtances qui doivent être priſes intérieurement.

Les matieres fortes & âcres, comme la gomme gutte, l'aloës, la coloquinte, demandent à être réduites en poudre la plus fine qu'il est possible, parceque, lorsqu'elles ne le sont pas, il est difficile de les distribuer également avec les autres drogues dans les médicaments composés : elles occasionnent alors des tranchées & des coliques, sur-tout la coloquinte qui est une substance spongieuse qui se gonfle beaucoup par l'humidité qu'elle trouve dans les premieres voies. C'est pour cette raison que les Anciens recommandoient de piler la coloquinte avec un mucilage, afin de la réduire en une pâte qu'on faisoit sécher & qu'on piloit de nouveau avec du mucilage : on réitéroit cette opération deux ou trois fois, pour diviser la coloquinte de plus en plus, afin qu'elle ne produisît pas les accidents qu'elle a coutume d'occasionner lorsqu'elle est mal pulvérisée (1). Mais ces opérations sont inutiles lorsqu'on fait passer la poudre au travers d'un tamis de soie bien serré.

Les poudres destinées à entrer dans les médicaments qui doivent être appliqués sur les yeux, doivent être très fines : lorsque ces poudres sont trop grossieres, elles causent des douleurs aux tuniques des yeux en les picotant.

On pulvérise les substances différemment, à proportion qu'elles sont plus ou moins friables. Par exemple, on frappe de toutes ses forces sur les substances dures & ligneuses, tandis qu'on ne fait que triturer légèrement, c'est-à-dire promener circulairement le pilon dans le fond du mortier lorsqu'on pulvérise les résines & les gommes-résines seches & friables : tels sont l'aloës, l'euphorbe, l'opopanax, la gomme ammoniac, la gomme de genievre ou sandarac, le mastic, &c. Si l'on frappoit avec violence sur ces substances en les pulvérisant, elles s'échaufferoient ; la plupart se réduiroient en pâte, & elles s'attacheroient toutes au pilon & au fond du mortier au lieu de se pulvériser.

Lorsqu'on pulvérise quelque substance que ce soit, il

---

(1) Silvius, page 181.

s'en éleve toujours une portion dans l'air, & qui eſt en pure perte. Les Anciens penſoient que c'étoit la portion la plus ſubtile & la plus efficace de la drogue, qui ſe diſſipoit ainſi : ils recommandoient, par cette raiſon, d'ajouter quelque liqueur appropriée, en pulvériſant ces ſubſtances, pour empêcher cette diſſipation, comme, par exemple, de l'eau de canelle lorſqu'on réduit de la canelle en poudre ; mais c'eſt une erreur dans laquelle eſt tombé Silvius, & que quelques perſonnes ont adoptée. La portion qui ſe diſſipe eſt exactement de même nature que celle qui reſte dans le mortier. La pulvériſation n'a point la propriété de décompoſer les corps : ce n'eſt qu'une diviſion méchanique : chaque molécule de ce qui reſte contient exactement, & dans les mêmes proportions, les mêmes principes que ce qui ſe diſſipe.

En arroſant ainſi les ſubſtances lorſqu'on les pulvériſe, il en réſulte un inconvénient : l'eau qu'on ajoute ramollit la partie extractive, la ſépare en quelque maniere de ſes cloiſons & l'altere ſenſiblement : on eſt obligé de faire ſécher la poudre après qu'elle eſt faite, ſi on veut qu'elle ſe conſerve, & l'humidité, en ſe diſſipant, emporte avec elle une grande partie des principes les plus volatils. D'ailleurs, les ſubſtances qui ont été mouillées fourniſſent des poudres qui ſont toujours plus colorées que celles qui ne l'ont point été.

Il vaut mieux ſupporter la perte & ne rien ajouter pendant la pulvériſation des ſubſtances, ſi on veut les avoir avec toutes leurs propriétés.

Les Anciens recommandoient d'ajouter des amandes douces ou ameres en pulvériſant certaines drogues ; mais c'eſt encore une très mauvaiſe méthode, parceque l'huile de ces amandes rancit au bout d'un certain temps, & communique de mauvaiſes qualités aux poudres. Silvius condamne cette méthode ; mais ce n'eſt que dans les poudres compoſées, comme nous le dirons dans ſon temps. Il recommande même d'employer, pour pulvériſer la ſcammonée, de vieilles ſemences rances, parcequ'elles rendent mieux leur huile. Examinons préſentement les différentes

manieres de préparer les drogues qu'on veut pulvériſer, & les phénomenes qu'elles préſentent pendant leur pulvériſation.

Les bois, les groſſes racines, comme celles de paréira-brava : les os, les cornes, comme celles du pied d'élan : les fruits durs, comme ſont les feves de Saint Ignace : les noix vomiques, &c. doivent être rapés avant que d'être pilés, ſans quoi on auroit beaucoup de peine à réduire ces ſubſtances en poudre. D'ailleurs, celles qui ſont ligneuſes forment de petites fibres qui ſe logent dans les pores du tamis, & paſſent même au travers de ceux qui ſont le plus ſerrés. Les ſubſtances oſſeuſes, les cornes ou les fruits durs que nous avons nommés, ſont très élaſtiques : ces matieres ſont difficiles à pulvériſer, & l'on n'en vient à bout qu'à force de coups de pilon.

Les racines fibreuſes, comme ſont celles de guimauve, de régliſſe, d'énula-campana, doivent être mondées de leurs écorces : on les ratiſſe avec un couteau, & on les coupe par tranches très minces avant de les ſoumettre à la pulvériſation, ſans quoi leurs poudres ſeroient remplies de petits filaments qui reſſemblent à des poils, & qu'on auroit beaucoup de peine à ſéparer. Cette remarque eſt générale pour toutes les racines qui ſont fibreuſes.

Lorſque les racines ſont petites, on les réduit en poudre, telles qu'elles ſont, après les avoir nettoyées des matieres étrangeres. Il y a beaucoup de ſubſtances auxquelles il faut enlever quelques unes de leurs parties avant que de les pulvériſer, comme les mirobolans citrins, deſquels on ſépare les noyaux ; les racines d'ipécacuanha dont on ſépare les cœurs ligneux ; les *follicules de ſéné* dont on doit ſéparer les ſemences, & beaucoup d'autres.

On met les mirobolans, les uns après les autres, dans un mortier : on frappe légèrement deſſus avec un pilon pour caſſer ſeulement l'écorce charnue : on la ſépare à meſure, & on la met à part. On rejette le noyau comme inutile : on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'on en ait ſuffiſamment ; alors on les réduit en poudre.

On fait la même choſe aux racines d'ipécacuanha : on

ſépare exactement le cœur ligneux d'avec l'écorce réſineuſe qui ſe caſſe par petits morceaux, & on réduit cette écorce en poudre lorſqu'on en a une ſuffiſante quantité ainſi préparée.

Pluſieurs perſonnes ſont dans l'uſage de piler la racine d'ipécacuanha, ſans en avoir auparavant ſéparé le cœur ligneux, parceque cette préparation eſt longue & ennuyeuſe. Ils diſent que cette racine, ainſi que toutes les plantes, ne ſe réduit pas en poudre dans toute ſa ſubſtance en même temps, mais ſucceſſivement; & qu'ainſi l'écorce d'ipécacuanha, qui eſt très ſeche & très friable, ſe pulvériſe la premiere par préférence au cœur ligneux qui eſt plus dur; mais il eſt certain que cette derniere ſubſtance, qui n'a point de vertus, ſe plie en grande partie conjointement avec l'écorce extérieure. Il eſt bien vrai que, lorſqu'on pile une plante avec ſes tiges, ce ſont les feuilles qui ſe pulvériſent les premieres, enſuite les côtes les plus délicates, & enfin les groſſes tiges ligneuſes; mais on n'en doit tirer aucune conſéquence pour l'ipécacuanha, qui eſt un remede important pour la Médecine: d'ailleurs ces ſéparations ne ſont jamais exactes comme je viens de le faire remarquer.

Lorſqu'on réduit l'ipécacuanha en poudre, il faut apporter toutes les précautions dont nous avons parlé précédemment pour les ſubſtances âcres: la poudre qui s'éleve hors du mortier, produit tous les mêmes inconvénients.

Avant de piler les herbes on doit en ſéparer les côtes & les tiges: ces parties ſont ligneuſes, & ont moins de qualité que les feuilles. Lorſqu'on a tiré une certaine quantité de poudre des feuilles, on doit jetter ce qui reſte comme inutile: ce ſont ordinairement les fibres ligneuſes des feuilles qui ſont plus difficiles à réduire en poudre, & qui ont moins de vertu que la ſubſtance qui s'eſt pulvériſée la premiere. Cette remarque ne doit pas être regardée comme générale pour toutes les ſubſtances qu'on réduit en poudre; car il y en a dont la portion, qui ſe pulvériſe la premiere, eſt la moins bonne: ce ſont celles qui ſont ligneuſes & qui abondent en même temps en principes gommeux & réſineux dans leſquels réſide toute leur vertu: tels ſont le jalap, le quinquina, &c.

Lorsqu'on pulvérise ces substances, sur-tout le quinquina, c'est toujours la portion ligneuse & de peu de vertu qui se réduit en poudre la premiere. On sépare, par le moyen du tamis, cette premiere poudre pour ne l'employer qu'à en faire de l'extrait : ce qui se pulvérise ensuite a infiniment plus de vertu ; & enfin la derniere portion, qui est plus difficile à pulvériser, est la meilleure de toutes. Ces diverses portions de quinquina different tellement entre elles, que la premiere poudre rend à peine, par l'ébullition dans l'eau, un demi-gros d'extrait sec par once, tandis que le résidu fournit jusqu'à deux gros d'extrait desséché au même point.

Les différences qu'on remarque entre les premieres portions de poudre fournie par les plantes, & celles que fournissent le quinquina & le jalap, viennent de ce que ces dernieres substances contiennent beaucoup de gomme & de résine, dans lesquelles, comme nous l'avons dit, réside toute leur vertu ; ces substances sont flexibles & élastiques, parcequ'elles ne sont jamais dans un état de siccité aussi parfait que la partie ligneuse : elles sont plus difficiles à se réduire en poudre.

L'extérieur de l'écorce de quinquina est noir, chagriné ; l'intérieur est purement ligneux, & il est le plus souvent dans un état d'aubier. Ces deux portions des écorces du quinquina n'ont presque point de vertu : c'est le milieu qui contient la plus grande quantité de principes gommeux & résineux. Les superficies extérieures & intérieures des écorces de quinquina se réduisent en partie en poudre par le frottement qu'elles éprouvent pendant le transport, & fournissent une assez grande quantité de poussiere grossiere qu'on trouve au fond des ballots de quinquina. Cette poussiere n'a presque point de vertu. Quelques personnes achevent de la pulvériser & la vendent pour du quinquina en poudre ; mais elle est facile à reconnoître d'avec la poudre de bon quinquina, en ce qu'elle est parsemée d'une grande quantité de petits points noirs, & qu'elle est remplie de fibres ligneuses qui ressemblent à des poils : d'ailleurs la saveur en est toujours moins amere.

Presque

Presque toutes les plantes & les fleurs qui sont minces & délicates (1) sont sujettes à se ramollir à l'air ; telles sont les sommités de la plupart des plantes, les fleurs de camomille, celles de sauge, de matricaire, de rose rouge, &c. On enferme ces parties délicates des végétaux entre deux papiers : on les fait sécher devant le feu, & on les pulvérise aussitôt qu'elles sont seches, sans quoi elles se ramollissent de nouveau par l'humidité de l'air qu'elles attirent. Cette remarque est absolument nécessaire à faire pour le safran qui contient beaucoup de principes extractifs, & qui se ramollit à l'air très promptement. Quelques personnes sont dans l'usage de pulvériser le safran, en ajoutant quelques gouttes d'huile d'amandes douces pour en exalter la couleur ; mais nous avons expliqué plus haut les raisons qui doivent faire proscrire cette méthode.

Il y a des fleurs qui, quoique très seches en apparence, conservent cependant un peu d'humidité, ou bien elles en attirent de l'air assez pour les faire végéter dans des boîtes qui les renferment : telles sont celles de pied-de-chat, de tussilage, &c. qui se réduisent en duvet au bout d'un certain temps. Lorsqu'elles sont dans cet état, on doit les rejetter & ne point les employer dans les poudres, parceque celles qu'elles fournissent sont pleines de duvet. On coupe celles qui sont en bon état, & on les fait sécher devant le feu avant de les réduire en poudre.

Les semences seches & farineuses, telles que celles d'atriplex, de coriandre, de lupins, de riz, &c. peuvent se réduire en poudre comme toutes les autres substances dont nous avons parlé jusqu'à présent. On doit avoir attention seulement de ne pas piler long-temps celles qui ont des écorces dures, & préférer la poudre qui passe la premiere comme meilleure & contenant moins de son.

Les semences huileuses, telles que les pignons doux, les quatre semences froides, se réduisent en pâte lorsqu'elles sont seules ; & elles ne peuvent se pulvériser que

---

(1) Silvius, page 144.

lorſqu'elles ſont mêlées avec des ſubſtances ſeches qu'on réduit en poudre avec elles : elles doivent être mondées de leurs écorces. Dans l'article des poudres composées, nous exposerons les moyens de les mêler convenablement avec les autres ingrédients.

A l'égard de celles qu'on veut réduire en poudre ſans mélange d'autres médicaments, Silvius recommande de les couper menu (1), de les étendre ſur du papier qui pompe bien l'huile, & de les mettre enſuite avec du ſucre pour pouvoir les réduire en poudre plus facilement : c'eſt ce qu'il faut obſerver, par exemple, à l'égard des quatre ſemences froides, des pignons doux, &c. parceque ces matieres ne contiennent rien d'aromatique : il ne reſte que le parenchyme de ces ſemences, privé de la plus grande partie de leur huile. Mais il n'en eſt pas de même pour les matieres aromatiques huileuſes, comme ſont le girofle, la muſcade & la vanille qu'on fait entrer dans le chocolat : il faut piler ces matieres avec le ſucre, ſans imbiber leur huile auparavant ; & l'on doit choiſir pour cela un temps ſec, ſans quoi le ſucre s'humecte, & le mélange eſt très difficile à ſe réduire en poudre, & ne paſſe point au travers du tamis.

Les gommes réſines & les ſucs gommeux extractifs, tels que le galbanum, le bdellium, le ſagapenum, l'aſſa-fœtida, l'opium, les ſucs d'acacia & d'hypociſtis, &c. doivent être ſéchés ou au bain-marie, ou devant le feu lorſqu'on veut les réduire en poudre chacun ſéparément, parceque ces ſubſtances ſont toujours molles & viſqueuſes : il faut auſſi avoir attention de les pulvériſer dans un temps ſec & froid, comme celui des grandes gelées. Ces matieres ne doivent être que triturées : les bûchettes qui ſe trouvent mêlées parmi les gommes-réſines, ne ſe pulvériſent point ; elles reſtent ſur le tamis : ſi l'on faiſoit agir le pilon avec violence, la chaleur qu'il occaſionneroit les réduiroit en maſſes qui s'attacheroient au fond du mortier,

(1) Silvius, page 149.

& elles ne pourroient se pulvériser. On ne doit réduire ces matieres en poudre qu'à l'instant qu'elles doivent être employées, parceque, pour peu qu'on les conserve ainsi pulvérisées, elles se pelotonnent & se remettent en masse, à l'exception cependant de quelques gommes-résines, comme la myrrhe, la gomme de lierre, &c. qui ne se mettent point en masse aussi facilement que celles que nous avons nommées d'abord.

Lorsqu'on pulvérise les gommes simples, comme la gomme arabique, la gomme adragant, &c. on choisit un temps sec: on fait chauffer un peu le fond du mortier & le bout du pilon afin de faire dissiper une petite quantité d'humidité. La gomme adragant qui est pliante, élastique, repousse le pilon qui la frappe, comme un ressort, & elle ne se réduit en poudre que par des coups de pilon multipliés. On doit mettre à part la premiere & la seconde poudre, parcequ'elles sont moins blanches que celle qui vient ensuite: elles sont remplies de petits points noirs par les impuretés qui étoient à la surface de la gomme, & qui se pulvérisent les premieres: on peut les employer à beaucoup d'usages où la blancheur des gommes n'est pas nécessaire.

Presque toutes les résines pures, qui sont seches & friables, se pulvérisent facilement; telles sont la sandaraque, le mastic en larmes, le benjoin, le tacamahaca, &c. on se contente de les triturer. Toutes ces résines sont électriques par frottement, l'effort du pilon, en les pulvérisant, suffit pour les électriser: c'est ce qui fait que la poussiere qui s'éleve en les pilant s'attache autour du mortier, & qu'elle s'y porte avec une sorte de précipitation, parceque le mortier n'est pas électrique par frottement. Le soufre, qui est également électrique par frottement, produit le même effet. On s'apperçoit de cette propriété des résines & du soufre en grattant circulairement avec une spatule de fer; la poudre attachée aux parois du mortier, se porte ordinairement sur un endroit net des parois plutôt que de tomber au fond.

Les parties des animaux qu'on réduit en poudre doivent être séchées au bain-marie, comme le *castoreum*, le sang

de bouquetin, les poumons de renard, &c. On ſépare les membranes qui ſervent d'enveloppe à celles qui en ont.

Quelques perſonnes ont mis en uſage les veſſies de quelques animaux pour les incontinences d'urine : je crois que c'eſt ſans fondement qu'on leur attribue cette vertu. Quoi qu'il en ſoit, lorſqu'on veut les réduire en poudre, il faut les couper en lanieres très étroites, les diviſer enſuite en parties très menues, & les pulvériſer tandis qu'elles ſont ſeches & chaudes, dans la crainte qu'elles ne ſe ramolliſſent à l'air.

Tout ce que nous venons de dire ſur la pulvériſation par contuſion doit ſuffire pour bien entendre la maniere de pulvériſer les ſubſtances que nous n'avons point nommées : ainſi nous ne donnerons pas un plus grand nombre d'exemples afin d'éviter les redites.

Préparations des nids d'hirondelles.

On prend la quantité que l'on veut de nids d'hirondelles : on les pulvériſe dans un mortier : on en ſépare la paille à meſure qu'elle ſe détache : on paſſe la poudre au travers d'un tamis de ſoie très ſerré, & on la conſerve dans une bouteille qui bouche bien. Cette matiere eſt un mélange de terre que ces oiſeaux ramaſſent de tous côtés, dont la plus grande partie eſt de nature argilleuſe.

Les nids d'hirondelles ſont d'uſage dans la Médecine : on les emploie en cataplaſme pour l'eſquinancie & pour les maux de gorge. Vertus.

Maniere de tamiſer & de cribler.

Lorſque les ſubſtances qu'on pulvériſe ſon réduites en poudre juſqu'à un certain point, on eſt obligé de ſéparer de temps en temps ce qui eſt pulvériſé d'avec ce qui a échappé aux coups de pilon : car ſi l'on continuoit de piler, on feroit voltiger dans l'air preſque toute la ſubſtance qu'on réduit en poudre. On ſe ſert pour cela d'un tamis de ſoie ou de crin, couvert ou non couvert, qu'on remue entre les mains : on le frappe ſur une table lorſque la poudre eſt

trop difficile à paſſer ; mais alors la poudre qu'on obtient eſt un peu groſſe.

Quelquefois on repaſſe la poudre au travers du même tamis, en le ſecouant moins fort, afin de l'avoir plus fine : il reſte le plus groſſier ſur le tamis. Il eſt difficile & preſque impoſſible de faire paſſer au travers du même tamis la totalité d'une poudre qui y a déja paſſé, en ſecouant fortement le tamis ſur une table ou ſur les bords du mortier.

On tamiſe auſſi le mélange qu'on a fait de pluſieurs poudres ſimples, afin de les mieux mêler pour former une poudre composée. Il faut alors ſe ſervir d'un tamis un peu plus gros que celui qui a ſervi à paſſer les différentes poudres, ſans quoi le moins fin paſſant le dernier, la poudre ſe trouveroit mal mêlée.

Les cribles ſont des eſpeces de tamis de cuivre, de fer blanc, de fil de fer, ou de peau de mouton, dont les trous ſont beaucoup plus grands que ceux des tamis ordinaires : ils ſervent pour ſéparer la pouſſiere des drogues, ou les portions qui ont été briſées pendant le tranſport.

De la Porphyriſation.

La porphyriſation eſt une opération méchanique, par le moyen de laquelle on réduit les corps durs en molécules plus déliées que par la ſimple pulvériſation par contuſion. Le nom de cette opération lui vient de la pierre de porphyre, ſur laquelle ordinairement on diviſe les corps en les broyant. On emploie pour cela une ſeconde pierre de porphyre, ou toute autre pierre auſſi dure, qu'on peut tenir commodément dans la main : cette derniere pierre, qu'on nomme la *molette*, eſt ordinairement figurée comme un pain de ſucre ou à peu près. On fait agir la molette horizontalement ſur la pierre de porphyre, afin que les corps qui ſe trouvent entre ces deux pierres ſe réduiſent en poudre impalpable par le frottement qu'ils y éprouvent : on continue de faire agir la molette juſqu'à ce que les corps qui ſont ſoumis à cette opération ſoient tellement diviſés, que leurs molécules ne croquent plus ſous les dents, ou du

moins que très peu, & que le frottement de la molette ne faſſe plus de bruit (1).

On ajoute à la plupart des matieres, en les broyant, de l'eau pure ou des liqueurs appropriées, afin de former des eſpeces de pâtes liquides; ce qui donne plus de liberté pour faire agir la molette & accélere la diviſion des matieres. On broie ſans eau les ſubſtances qui peuvent s'altérer ou ſe décompoſer par cet intermede, comme, par exemple, *la limaille de fer* qui ſe rouille par l'humidité, *les os des animaux*, les *mâchoires de brochets*, qui n'ont point été calcinés, & qui contiennent un parenchyme mucilagineux, qui ſe diſſoudroit dans l'eau, & ſe ſépareroit par conſéquent de la ſubſtance terreuſe: mais lorſque ces ſubſtances ont été privées de leur parenchyme par la calcination, on peut les broyer avec de l'eau.

Lorſque les matieres que l'on a broyées à l'eau ſont ſuffiſamment porphyriſées, on en forme de petites maſſes de figure conique, qu'on nomme *trochiques*: on partage ainſi les ſubſtances broyées afin qu'elles puiſſent ſécher plus promptement, & pour éviter qu'elles ne ſe corrompent, comme cela arriveroit à pluſieurs ſi elles reſtoient en grandes maſſes, & qu'elles fuſſent longtemps à ſécher.

Pour former ces trochiſques, on met la matiere broyée, tandis qu'elle eſt encore en pâte claire, dans un entonnoir de fer blanc, &, par le moyen d'un petit bâton, on le fait couler ſur du papier très peu collé par petites portions qu'on arrange les unes à côté des autres, & elles prennent naturellement une figure conique: on poſe ſur des tables de plâtre, bien ſeches, les papiers qui ſont garnis de ces trochiſques, afin d'imbiber l'humidité plus promptement.

Les ſubſtances qui ſont du reſſort de la porphyriſation ont beſoin d'être pulvériſées avant de les y ſou-

(1) Voyez ce que nous avons dit ſur le choix qu'on doit faire des pierres à broyer.

mettre : au moyen de cette diviſion préliminaire, elles ſont plus commodes à broyer, & leur diviſion extrême devient plus prompte. Mais pluſieurs exigent encore quelques préparations avant même de les réduire en poudre : c'eſt pourquoi il convient d'entrer dans ces détails.

Des ſubſtances qui n'ont beſoin que d'être pulvériſées, & qu'on doit broyer ſans eau.

Ces ſubſtances ſont :

La corne de cerf calcinée,	Le ſpode ou ivoire calciné,
Le crâne humain,	Les mâchoires de brochet,
La limaille de fer,	Coraline de Corſe, &c. &c.

Ces matieres, & toutes celles qui ſont de même nature, doivent être broyées ſans eau; parceque, comme nous l'avons fait remarquer (1), les ſubſtances oſſeuſes, calcinées, contiennent une petite quantité de matiere ſaline qui peut avoir quelqu'efficacité pour l'uſage auquel on les emploie; & les matieres oſſeuſes qui ne ſont point calcinées, contiennent, comme nous le ferons obſerver, un mucilage adouciſſant qui ſe ſépareroit ſi on les broyoit avec de l'eau.

La *limaillé de fer* doit être broyée à ſec, à cauſe de la facilité avec laquelle le fer ſe rouille & ſe décompoſe par l'humidité : quelques perſonnes recommandent d'ajouter un peu d'eau en la broyant, afin de faciliter ſa diviſion, mais mal-à-propos.

Lorſque la limaille de fer eſt trop groſſe, il convient, avant de la broyer, de la pulvériſer dans un mortier de fer avec un pilon de même métal, & de la paſſer au travers d'un tamis de ſoie très ſerré : ce métal, quoique ductile, eſt néanmoins pulvériſable par contuſion. Si l'on ne prend pas cette précaution, la limaille s'arrondit par le frottement ſous la molette : elle ſe réduit en petits globules qu'on a beaucoup de peine à

---

(1) Page 77.

broyer, sur-tout la limaille d'acier, parcequ'elle est beaucoup plus dure que celle de fer.

On ne devroit jamais employer pour l'usage intérieur la limaille de fer ou d'acier que vendent les Serruriers & les Couteliers, parcequ'ils emploient du cuivre pour braser ou souder le fer : ils liment ces deux métaux ensemble : aussi leur limaille contient-elle toujours du cuivre. Quelques personnes se contentent de séparer la limaille de fer d'avec celle de cuivre par le moyen de l'aimant : mais il s'en faut de beaucoup que cette séparation se fasse exactement : les portions de cuivre adhérentes au fer sont enlevées par l'aimant à la faveur du fer. La limaille qu'on trouve toute faite, & qu'on peut employer sans danger, est celle des Epingliers qui ne font que de petits clous de fer, nommés *clous d'épingles :* mais il vaut encore mieux n'employer que celle qu'on prépare soi-même avec du fer très pur.

Crâne humain. Vertus. Dose. On a attribué au crâne humain la vertu de guérir l'épilepsie & les autres maladies du cerveau. La dose est depuis dix grains jusqu'à deux scrupules. Mais ces vertus sont absolument imaginaires : le crâne humain n'a pas plus de vertu que les os de pied de mouton réduits en poudre.

Mâchoire de brochet. Vertus. Dose. On entend par mâchoire de brochet, la mâchoire de cet animal & les osselets de la tête. On estime cette matiere propre pour la pierre du rein & de la vessie, pour exciter l'urine, pour l'épilepsie, pour hâter l'accouchement, pour purifier le sang. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Les vertus de ces osselets sont aussi imaginaires que celles qu'on attribue au crâne humain.

Limaille de fer. Vertus. Dose. La limaille de fer préparée est un très grand remede dans la Médecine : on l'emploie, avec le plus grand succès, comme tonique, & pour donner du ressort aux parties fibreuses : elle leve les obstructions bilieuses : elle convient par conséquent dans les pâles couleurs pour exciter les regles. La dose est depuis deux jusqu'à vingt-quatre grains : pris à petites doses, & long-temps continué, le fer produit de très bons effets.

Coraline de Corse ou *Lémithocorthon*, eſt une mouſſe marine qui croit ſur les bords des rochers, & ſur les ſables ou graviers aux bords de la mer. Cette ſubſtance eſt miſe en uſage depuis quelques années pour tuer les vers & pour guérir les maladies vermineuſes. Lorſqu'on nous apporte cette mouſſe, elle eſt moite, c'eſt-à-dire, un peu humide, parcequelle eſt imprégnée d'eau de mer: elle a une odeur de marécage très forte, & elle eſt remplie de beaucoup de graviers de la nature des cailloux: lorſqu'on veut la reduire en poudre, il convient de la faire ſécher, & de la ſéparer de tout le ſable & le gravier dont elle eſt mêlée, & de la pulvériſer enſuite à l'ordinaire: on la paſſe après ſur le porphyre pour la broyer ſans eau afin de réduire en poudre impalpable le peu de ſable qui n'auroit pu ſe ſéparer: on ſert la poudre bien ſeche dans une bouteille qu'on bouche bien.

Cette mouſſe eſt regardée comme un très bon vermifuge; on en fait prendre depuis ſix grains juſqu'à vingt-quatre aux enfans, & on en donne deux priſes par jours envéloppées dans de la bouillie ou entre deux ſoupes: on la fait prendre juſqu'à un gros aux perſonnes adultes: on la fait prendre auſſi en infuſion ou en décoction: alors on en fait bouillir un gros dans un verre d'eau, & on en prend deux priſes ſemblables par jours, l'une le matin & l'autre le ſoir en ſe couchant: on en fait entrer quelquefois un gros dans les potions purgatives: priſe de cette maniere, elle produit de très bons effets: lorſqu'on en fait uſage en infuſion, on ſe contente de la pulvériſer groſſièrement. Vertus.

Des ſubſtances qu'on broie à l'eau, qu'on pulvériſe ſans les laver avant de les ſoumettre à la porphyriſation.

Ces ſubſtances ſont:

La pierre calaminaire.	Les pierres précieuſes.
La thutie.	Les os de ſeches.
Le verre d'antimoine.	La pierre ponce.
L'antimoine.	La terre cimolée.
La pierre hématite.	Les perles.
L'aimant.	La coraline.

Les anciennes Pharmacopées recommandent de faire calciner la pierre calaminaire avant de la broyer : mais Lemery dans sa Pharmacopée fait observer que cela est assez inutile ; & en effet, on se contente ordinairement de la broyer sans la faire calciner.

La pierre Calaminaire est la mine de Zint : il y en a de différentes couleurs ; mais il n'y a que celle qui est rougeâtre qui soit d'usage dans la pharmacie : sa couleur lui vient du fer qu'elle contient. La pierre Calaminaire n'est usitée que pour l'extérieur : elle entre dans plusieurs
Vertus. onguents & emplâtres. Elle est astringente, propre pour dessécher & cicatriser.

Tuthie. Connue aussi sous le nom de *Cadmie des fourneaux* & de *Pompholix.* L'ancienne Pharmacie recommandoit de faire calciner cette matiere avant de la broyer ;
Vertus. mais cela est inutile. La Tuthie est détersive, dessicative, pour cicatriser les plaies, pour les hémorrhoïdes : on la dit aussi fort bonne pour les inflammations des paupieres. La tuthie ne s'emploie qu'à l'extérieur.

Vertus. *Le verre d'antimoine* est un puissant émétique : on ne doit l'administrer qu'avec beaucoup de circonspection,
Dose. parceque ses effets émétiques sont violents. La dose est depuis un quart de grain jusqu'à un grain.

On donne le nom de *poudre de Bellebat* au verre d'antimoine broyé.

L'antimoine est un minéral : c'est la mine d'un demi-métal qu'on nomme *régule d'antimoine :* il est composé d'à-peu-près parties égales de régule & de soufre commun.

On le broie avec de l'eau jusqu'à ce qu'il soit réduit en poudre impalpable : quoiqu'il soit parfaitement broyé, il reste toujours parsemé d'une infinité de petits points brillants comme du mica très fin. Cela vient de ce que l'antimoine, lorsqu'il est parvenu à un certain degré de division, se broie ensuite difficilement. Le charbon qu'on broie à l'eau est dans le même cas : il reste toujours parsemé de points également brillants.

Vertus. On fait prendre intérieurement l'antimoine broyé,

comme fondant des humeurs visqueuses qui occasionnent des maladies de la peau. La dose est depuis un grain jusqu'à quatre. Donné à plus grande dose, comme de douze grains, il excite souvent des nausées, & même le vomissement principalement lorsqu'il se trouve des acides dans l'estomac. Dose.

Pierre hématite, Crayon rouge, Ferest d'Espagne & Sanguine, est une mine de fer crystallisée ordinairement en aiguilles. Cette mine est très riche en fer; mais comme elle ne contient point de soufre, elle est de si difficile fusion qu'on ne l'exploite pas. Il y en a de deux especes, l'une très dure, & l'autre fort tendre: on fait des crayons rouges avec de cette derniere: l'une & l'autre sont d'usage en Médecine.

On pulvérise la pierre hématite: on passe la poudre au travers d'un tamis de soie, & on la broie avec de l'eau.

La pierre hématite est fort astringente & dessicative. La dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules. On la fait entrer dans des bols & des opiates astringents Vertus. Dose.

La *terre cimolée* est le sédiment qu'on trouve au fond de l'eau dans l'auge des Couteliers, au-dessus de laquelle ils repassent les couteaux: c'est un mélange d'acier rouillé & des portions de meules de grès qui s'usent ensemble en repassant les couteaux. On fait entrer cette substance dans les cataplasmes astringents: elle a besoin d'être broyée sur le porphyre afin que les portions de pierre trop grossieres dont elle est remplie ne blessent point les parties sur lesquelles on applique les cataplasmes. Cette terre ne se donne point intérieurement.

L'*aimant* est une mine de fer: il est estimé astringent, propre pour arrêter le sang. On ne l'emploie qu'à l'extérieur. Vertus.

Os de seches. On en sépare la partie osseuse qu'on rejette comme inutile: on n'emploie que la substance spongieuse blanche qu'on enleve avec un couteau. Une livre de seche rend huit onces de moëlle.

Les *os de seches*, pris intérieurement, sont absorbants, astringents, détersifs, apéritifs, dessicatifs, propres à exci- Vertus.

Dose. ter l'urine, à chasser la pierre & la gravelle. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

La *coraline* est une plante pierreuse qui doit être broyée comme les matieres précédentes, après en avoir séparé les impuretés & les petits coquillages dont elle est remplie.

Vertus. La coraline préparée est propre pour tuer les vers, pour abattre les vapeurs, pour exciter les mois aux femmes, pour arrêter le cours de ventre. La dose est depuis six grains jusqu'à deux scrupules, & même un gros.

Pierres precieuses. Celles qui étoient d'usage dans l'ancienne Pharmacie sont l'hyacinthe, l'émeraude, le saphir, le grenat & la cornaline. On leur attribuoit des vertus cordiales; mais à présent on est revenu de cette erreur, & il est certain qu'elles ne peuvent avoir que des vertus pernicieuses, n'étant nullement attaquables par nos humeurs: elles occasionnent des pesanteurs dans l'estomac. Lorsque ces pierres ne sont pas suffisamment broyées, leurs molécules grossieres peuvent se nicher dans les parois de l'estomac & des intestins, & entamer ces parties comme le feroit du verre pilé.

La *pierre ponce* est déterſive, dessicative & légèrement
Vertus. astringente: on la fait entrer dans les opiates astringents qu'on donne à la fin des gonorrhées pour les arrêter.

Perles. On attribue aux *perles* de grandes vertus cordiales capables de résister au venin, de réparer les forces abattues, &c. mais toutes ces grandes vertus sont absolument imaginaires: elles n'ont pas plus de vertu que le corail ou que les coquilles d'œufs: en effet, elles ont les mê-
Vertus. mes propriétés: elles sont propres à adoucir les acides de l'estomac, pour arrêter le cours de ventre, pour les hémor-
Dose. ragies. La dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Des substances qu'on doit laver avant de les pulvériser, & qui se broient à l'eau.

Ces substances sont:

Les nacres de perles.	Le corail rouge.
Les coquilles de moules de mer.	Les coquilles d'œufs.

Les écailles d'huîtres.
Les yeux d'écreviſſes.
Le ſuccin.
Le ſoufre.
Les pierres de carpes
Les pierres de merlans.

On lave ces matieres pour ſéparer une ſorte de mucilage qui ſe trouve à leur ſurface ; c'eſt-à-dire, les nacres de perles, les coquilles des moules de mer, les écailles d'huîtres, les coquilles d'œufs, les pierres de carpes & les pierres de merlans : on les change d'eau de temps en temps juſqu'à ce qu'elle ſorte claire : on ſépare, le plus exactement qu'il eſt poſſible, la membrane intérieure des coquilles d'œufs. On lave le corail rouge & les yeux décreviſſes afin d'en ſéparer la pouſſiere qui peut être adhérente à la ſurface. Le ſuccin ſe lave afin d'en ôter la pouſſiere, les petites pailles & les matieres charbonneuſes qui ſe trouvent parmi, & qui nagent ſur l'eau, tandis que la plus grande partie du ſuccin tombe au fond.

Lorſque ces matieres ſont nettoyées, on les met ſur un tamis, on les fait ſécher, on les pulvériſe, & enſuite on les broie.

Nous avons indiqué précédemment la maniere de laver le ſoufre : ſouvent on broie le ſoufre ſans l'avoir lavé : en général il blanchit conſidérablement à la porphyriſation : on le nomme alors *crême de ſoufre*. C'eſt, de toutes les préparations du ſoufre, celle qui mérite la préférence pour l'uſage intérieur, parcequ'il eſt prodigieuſement diviſé.

Il y a encore une autre maniere de préparer certaines ſubſtances terreuſes que la nature nous fournit dans un état de diviſion extrême auquel la porphyriſation n'ajouteroit rien : mais ces ſubſtances ſont ordinairement mêlées avec des matieres ſableuſes & terreuſes groſſieres, qu'il faut ſéparer. L'opération par laquelle on y parvient eſt le lavage de ces ſubſtances dans beaucoup d'eau. Les matieres d'uſage en Médecine & en Pharmacie, qui ſont du reſſort de cette opération, ſont le bol d'Arménie, la terre ſigillée & la craie, auxquelles on peut rapporter toutes celles que la nature fournit dans un état de diviſion ſemblable. Nous en parlerons dans un inſtant.

Les nacres de perles, les coquilles de moules de mer, le

corail rouge, *les coquilles d'œufs*, *les écailles d'huîtres*, *les yeux d'écrevisses*, *les pierres de carpes & les pierres de merlans*, sont des matieres absorbantes qui ont toutes les mêmes vertus que les perles dont nous avons parlé précédemment: elles se donnent de la même maniere & à la même dose: elles ne méritent l'une sur l'autre aucune préférence.

Vertus.

Vertus. Dose.

Le *succin* arrête le flux de ventre, les hémorragies, la gonorrhée: il résiste au venin. La dose est depuis dix grains jusqu'à une demi-dragme.

On fait aussi brûler sur le feu du succin, seulement concassé, pour en recevoir la fumée: elle modere la violence du rhume de cerveau & des catarres.

Vertus. Dose.

Le *soufre* est propre pour l'asthme, pour les ulceres de la poitrine & des poumons, pour la phthisie, pour résister à la pourriture, pour la gratelle, pour les dartres, pour discuter & résoudre les tumeurs: on s'en sert intérieurement & extérieurement. La dose pour l'intérieur est depuis quinze grains jusqu'à deux scrupules.

Lavage des terres, ou préparation des substances terreuses qui sont très divisées.

Ces substances sont:

La craie.
La terre sigillée, ou terre de Lemnos.
Le bol d'Arménie:
L'argille.

On met l'une ou l'autre de ces substances dans une terrine pleine d'eau: on la laisse se détremper suffisamment; ensuite on ajoute une grande quantité d'eau: on agite la liqueur, & lorsqu'elle est bien troublée, on laisse déposer un moment les parties les plus grossieres: on passe la liqueur trouble qui surnage, au travers d'un tamis de soie très serré: on étend le marc, resté au fond de la terrine, dans une nouvelle quantité d'eau: on laisse déposer, & on décante au travers du même tamis la liqueur tandis qu'elle est trouble: on continue ainsi de suite jusqu'à ce que l'on voie que l'eau ne peut plus rester trouble qu'un instant;

alors on rejette, comme inutile, la matiere grossiere qui se trouve au fond de la terrine : on laisse déposer toutes les liqueurs : on les décante, & lorsque la poudre fine est bien déposée, on réunit tous les sédiments en une seule terrine : on décante, autant qu'on le peut, toute l'eau qui reste dans les sédiments : on met le marc égoutter sur un filtre ; & lorsqu'il est égoutté convenablement, on en forme des trochisques par le moyen d'un entonnoir de fer blanc, comme nous l'avons dit précédemment.

La *craie* qu'on emploie en Médecine doit être choisie la plus blanche & la plus pure ; c'est ordinairement la craie de Champagne dont on se sert : elle est un fort bon absorbant, propre à détruire les aigres de l'estomac. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule. Vertus. Dose.

La *terre sigillée* est très légérement absorbante à proportion de la terre calcaire qu'elle contient : elle est aussi un peu astringente.

Le *bol d'Arménie* est astringent, dessicatif, propre à arrêter le cours de ventre, les dyssenteries, le crachement de sang. Ces vertus doivent être attribuées au fer dans l'état d'ochre que cette terre contient. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule. On emploie aussi le bol pour l'extérieur pour arrêter le sang, pour empêcher le cours des fluxions, pour fortifier, pour résoudre. Vertus. Dose.

Les argilles sont très peu d'usage en Médecine : on peut les employer à l'extérieur, comme le bol d'Arménie ; mais on peut les considérer comme n'ayant que peu ou point de vertus médicinales.

R E M A R Q U E S.

Le bol d'Arménie & la terre sigillée dont on se servoit anciennement, sont des terres argilleuses qui contiennent un peu de terre calcaire ; mais la terre sigillée, qu'on trouve aujourd'hui dans le commerce, est une marne : elle contient à peu près la moitié de son poids de terre calcaire. Cette terre nous venoit autrefois de Lemnos, formée en petits pains orbiculaires, sur un côté desquels il y avoit

l'impreſſion d'un cachet repréſentant la figure de Diane (1); mais aujourd'hui on arrange dans différents endroits de l'Europe des terres de la même nature, auxquelles on donne également le nom de terre ſigillée : c'eſt ce qui fait qu'on trouve dans le commerce de la terre ſigillée de pluſieurs couleurs. Il y en a de très blanche, de jaune fauve, de couleur de chair, &c.

Le bol nous venoit autrefois d'Arménie; mais préſentement on le tire de Blois : il ne le cede en rien, pour les qualités, à celui qui nous venoit d'Arménie. C'eſt une argille rouge très ferrugineuſe, & qui contient moins de terre calcaire que la terre ſigillée.

On ſe propoſe, par le lavage de ces terres, de ſéparer les ſels & les matieres groſſieres qui leur ſont étrangeres. Quelques perſonnes les emploient telles qu'elles ſont, ſans leur donner aucune préparation; d'autres ſe contentent de les broyer ſur le porphyre ſans les avoir lavées; mais ces deux méthodes ſont également blâmables.

Préparation de la litharge.

On met la quantité que l'on veut de litharge dans un mortier de fer, avec un peu d'eau : on les triture enſemble pendant environ un quart d'heure; enſuite on met une plus grande quantité d'eau dans le mortier, & on remue afin que la litharge, qui eſt diviſée, puiſſe ſe ſoutenir dans l'eau. Lorſque les parties groſſieres ſe ſont précipitées, on décante l'eau trouble : on triture de nouveau : on étend dans une nouvelle quantité d'eau la matiere triturée, & on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce que la litharge ſoit ſuffiſamment diviſée. Pour la ſéparer de l'eau on procede de la même maniere que nous l'avons dit pour la préparation des terres par le lavage. On ſerre la litharge, ainſi préparée & ſéchée, dans une boîte pour s'en ſervir dans le beſoin. Cette préparation ſe fait afin d'avoir la litharge mieux diviſée, & pour qu'elle puiſſe ſe diſſoudre plus propre-

(1) Silvius, page 295.

ment dans les huiles & dans les graiſſes lorſqu'on fait les onguents & les emplâtres ; mais elle eſt aſſez inutile : il ſuffit de réduire la litharge en poudre fine, & de la paſſer au travers d'un tamis de ſoie très ſerré La litharge ſe diſſout aſſez vîte, ſans qu'il ſoit néceſſaire de la diviſer par le moyen dont nous venons de parler, qui eſt fort long.

La litharge ne s'emploie qu'à l'extérieur : elle eſt nuiſible & pernicieuſe priſe intérieurement : elle donne la maladie qu'on nomme colique des *Peintres*, ou de *Poitou :* elle provoque la paralyſie des parties internes. Vertus.

La litharge, appliquée extérieurement, eſt deſſicative, déterſive & répercuſſive : on l'emploie avec ſuccès pour les maladies de la peau.

Préparation de la Céruſe.

Les anciennes Pharmacopées preſcrivent de préparer la céruſe de la même maniere que la litharge, c'eſt-à-dire par le lavage ; ce qui eſt non ſeulement inutile, mais même propre à changer la nature de la céruſe. La céruſe contient une petite quantité de ſel de Saturne, qui ſe diſſout dans l'eau pendant le lavage, & qui en eſt ſéparé en pure perte ; ainſi il eſt infiniment préférable, pour l'uſage de la Pharmacie, de la réduire en poudre de la maniere ſuivante.

On prend un pain de blanc de céruſe : on le frotte légèrement ſur un tamis de crin qu'on a poſé ſur une feuille de papier. Par le frottement, la céruſe ſe réduit en poudre qui paſſe au travers du tamis : on continue ainſi juſqu'à ce que l'on en ait ſuffiſamment. La céruſe peut ſe pulvériſer dans un mortier comme les autres ſubſtances ; mais alors il n'eſt pas poſſible de la paſſer au travers d'un tamis ſerré, parcequ'elle ſe plaque ſur le tamis : elle en bouche les paſſages, elle ſe pelotonne & ſe réduit en petites boules : ce qui eſt cauſe qu'on ne peut ſéparer les portions qui ont échappé à la pulvériſation.

La céruſe ne s'emploie jamais pour l'extérieur : elle eſt auſſi pernicieuſe que la litharge. Ses uſages à l'extérieur ſont les mêmes que ceux de la litharge.

Æthiops martial, ou *Safran de Mars de Lemery.*

On met dans un vaſe de verre la quantité que l'on veut de limaille de fer non rouillée : on verſe par-deſſus de l'eau juſqu'à ce que la ſurface en ſoit couverte d'environ cinq à ſix pouces. On agite l'eau & la limaille pluſieurs fois par jour avec une ſpatule de bois ou de fer : on continue cette opération pendant cinq ou ſix mois, ou juſqu'à ce que la limaille ſe ſoit réduite en grande partie en une poudre noire qui reſte ſuſpendue quelques moments dans l'eau après qu'on l'a agitée ; alors on décante la liqueur tandis qu'elle eſt trouble afin de ſéparer la poudre fine d'avec la limaille : on laiſſe dépoſer la poudre : on décante l'eau qu'on rejette comme inutile : on fait ſécher promptement la poudre dans des vaiſſeaux clos afin qu'elle ne ſe rouille point. C'eſt ce que l'on nomme æthiops martial à cauſe de ſa couleur qui doit être très noire.

REMARQUES.

Le but qu'on ſe propoſe en faiſant cette opération, eſt de diviſer le fer le plus qu'il eſt poſſible, & de lui conſerver tout ſon phlogiſtique. On s'eſt ſervi dans ces derniers temps de la machine de l'Angelot pour abréger cette diviſion du fer. Cette machine eſt compoſée de deux meules de fer placées l'une ſur l'autre dans un baquet plein d'eau. La meule ſupérieure tourne horizontalement ſur la meule inférieure qui eſt fixe, & broie dans l'eau la limaille de fer qui ſe trouve entre les deux meules.

Il eſt certain qu'au moyen de cette machine on accélere conſidérablement la diviſion du fer ; mais comme on peut, par le premier procédé, ſe procurer ſuffiſamment d'æthiops martial ; il n'eſt pas néceſſaire de faire la dépenſe de cette machine qui ne peut pour ainſi dire ſervir que pour cette opération. Un troiſieme moyen par lequel on parvient à faire une grande quantité de cet æthiops ſans beaucoup d'embarras & ſans frais, mais qui eſt long, conſiſte à mettre beaucoup de limaille de fer dans une terrine de grès : on la recouvre d'eau d'environ un pouce ou deux : on place la

terrine dans un endroit humide, à l'abri de la poussiere: on remet de l'eau dans la terrine à mesure qu'elle s'évapore: on ne remue point la matiere: on continue cette opération pendant environ une année. Au bout de ce temps on laisse sécher la limaille dans la terrine sans la remuer. Lorsqu'on présume qu'il n'y a plus d'humidité, on enleve la surface qui est rouillée, on la met à part, & on trouve sous cette portion la limaille seche qui est parfaitement noire. On la pulvérise, & on la serre dans une bouteille qui bouche bien.

Le fer, qui ne peut se rouiller que par l'action combinée de l'air & de l'eau, ne se rouille qu'à sa surface dans cette derniere opération, parceque cette surface a un contact immédiat avec l'air: l'intérieur de la masse dans lequel l'air ne pénetre point, ne se rouille pas. Ce fer néanmoins se divise parfaitement bien sans aucune agitation, & se convertit tout en poudre très noire qui est entièrement attirable à l'aimant, & dissoluble en entier dans les acides. Ce sont là les qualités qu'on recherche dans cette préparation de fer.

On pense que la plupart des préparations de fer, qui n'ont point ces propriétés, sont absolument sans vertu: telles sont, par exemple, le safran de Mars préparé à la rosée, & celui qui a été précipité du vitriol de Mars par l'alkali fixe, & qu'on a laissé sécher à l'air libre, &c. Autrefois on accordoit à ces préparations de fer une vertu tonique propre à lever les obstructions, &c. mais aujourd'hui il se trouve des personnes qui soutiennent que ces préparations ne sont que de pures terres, que de vrais cadavres, des corps sans ame, &c. Telles sont leurs expressions. Vertus.

Mais de tous les métaux qui sont susceptibles de perdre leur phlogistique, c'est le fer qui le reprend le plus facilement. Les personnes qui font usage des préparations de fer privé de tout son phlogistique, rendent des excréments très noirs; ce qui ne peut venir que de ce qu'il en reprend dans les premieres voies. Si ces faits, constatés par tous les Médecins qui font faire usage de ces safrans de Mars, ne suffisent pas, on peut s'assurer de cette propriété du fer en

faisant digérer dans de l'huile d'olive, pendant une heure ou deux, un peu d'une des préparations de fer privé de son phlogistique; ensuite séparer, par imbibition dans le papier gris, toute l'huile qui enveloppe cette préparation de fer: on s'appercevra que ce fer aura repris du phlogistique, puisqu'il sera attirable à l'aimant, & qu'il sera dissoluble en entier dans les acides.

Il arrive la même chose à ces préparations prises intérieurement: le fer se ressuscite dans les premieres voies, & produit ensuite tous les bons effets d'un fer très divisé & pourvu de tout son phlogistique.

Safran de Mars préparé à la rosée.

On met la quantité que l'on veut de limaille de fer dans un vaisseau large & plat: on l'expose à l'air dans les temps où il tombe beaucoup de rosée: on la remue de temps en temps, & sur-tout lorsque sa surface est bien rouillée. Lorsqu'elle s'est agglutinée en trop grosses masses, on la pulvérise, on l'expose de nouveau à l'air humide, & on continue ainsi de suite jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment rouillée. Alors on la pulvérise légèrement pour séparer par le tamis la poudre fine d'avec la portion de limaille qui a échappé à la rouille: on la broie ensuite sur le porphyre afin de mieux diviser le safran de Mars. Il contient toujours une certaine quantité de fer qui n'a pas perdu entièrement son phlogistique: aussi est-il attirable à l'aimant, mais en partie seulement. Ce n'est pas cette espece de safran de Mars que j'ai employée pour prouver la réduction du fer sans fusion; c'est celui qui a été précipité du vitriol de Mars par l'alkali fixe & séché à l'air libre: il avoit une couleur rouge de tabac d'Espagne, & n'étoit nullement attirable à l'aimant.

L'æthiops martial, la limaille de fer & les safrans de Mars, préparés à la rosée, ont à peu près les mêmes vertus. Les différences que l'on remarque entre ces préparations, viennent autant des circonstances & de l'état du malade que de toute autre chose. Quoi qu'il en soit, le fer passe pour être le tonique le plus efficace: il augmente

la circulation du ſang ; il eſt aſtringent & apéritif ; il provoque les mois aux femmes ; & il a de plus la ſinguliere propriété de modérer ces évacuations lorſqu'elles ſont trop abondantes. La doſe de ces préparations de fer dont nous parlons eſt depuis un grain juſqu'à un ſcrupule : le fer, ou ſes préparations, pris à petite doſe & long-temps continué, produit toujours de meilleurs effets que lorſqu'il eſt adminiſtré d'une maniere contraire. Vertus. Doſe.

Verre d'Antimoine préparé avec de la cire, ou Verre d'Antimoine ciré.

On prend quatre onces de verre d'antimoine réduit en poudre impalpable ſur le porphyre : on le met dans une cuiller de fer avec une demi-once de cire jaune liquéfiée afin de le bien imbiber : on fait chauffer ce mélange à une chaleur modérée, mais capable cependant de faire évaporer toute la cire : on remue ſans diſcontinuer juſqu'à ce que la matiere ne fume plus : il reſte enfin une poudre noire charbonneuſe : c'eſt ce que l'on nomme *verre d'antimoine ciré.*

Les proportions de cire ſur celle du verre d'antimoine, ſont à la rigueur aſſez indifférentes à obſerver : cependant, ſi l'on en mettoit une trop grande quantité, elle ſeroit en pure perte. Ce qui reſte, après l'évaporation de la cire, eſt la ſubſtance charbonneuſe qui enveloppe les molécules du verre d'antimoine, & fait en quelque maniere l'office d'un vernis ; ce qui diminue conſidérablement l'effet émétique de cette ſubſtance. Ce remede eſt uſité dans les dyſſenteries, à la doſe d'un demi-grain juſqu'à quatre, & même ſix grains : mais on ne doit l'employer qu'avec beaucoup de prudence, parceque, quoique les effets qu'il produit ſe faſſent ordinairement par le bas, il excite ſouvent des vomiſſements, comme le verre d'antimoine pur. Vertus. Doſe.

Préparation de la Scammonée.

Les Anciens ont penſé que la vertu purgative de la ſcammonée étoit trop forte, & qu'elle avoit beſoin d'être corrigée ; ſur cela ils ont fait ſubir à cette gomme réſine

plusieurs préparations, dans le dessein de l'adoucir. Mais Lemery (1) remarque avec raison qu'elles ne servent qu'à l'altérer inutilement. Il recommande de choisir, comme meilleure, celle qui nous vient d'Alep, & la réduire en poudre, sans lui faire subir aucune préparation. J'ajouterai seulement que, comme la scammonée a une odeur désagréable qui tire sur l'aigre, il convient, après qu'elle est pulvérisée, de l'exposer à l'air dans un endroit chaud pendant un certain temps, afin de lui faire perdre son odeur, du moins en grande partie.

Comme plusieurs personnes tiennent pour les anciennes préparations, je vais rapporter celles qui sont quelquefois d'usage.

1°. On enferme de la scammonée, réduite en poudre, dans une poire de coing, de laquelle on a vuidé une grande partie de l'intérieur : on la fait cuire ensuite dans les cendres chaudes : on en sépare la scammonée; on la fait sécher; on la pulvérise, & on la serre dans une bouteille.

2°. On mêle ensemble deux parties de scammonée pulvérisée avec une partie du suc de coing : on fait évaporer toute l'humidité sur un feu très doux, en agitant le mélange sans discontinuer. Lorsque la masse est suffisamment desséchée, on la pulvérise & on l'enferme dans une bouteille. On a nommé ces deux préparations *diacridium cydoniatum*, ou *diagrede cydonié*.

3°. On fait infuser quatre gros de réglisse dans huit onces d'eau chaude : on mêle cette infusion avec quatre onces de scammonée réduite en poudre : on fait dessécher ce mélange comme le précédent, & on pulvérise la masse. C'est ce que l'on nomme *diacridium glycyrrhizatum*, ou *diagrede glycyrrhisé*. Ces deux dernieres préparations s'humectent facilement à l'air à cause des extraits qu'elles contiennent.

4° On expose la scammonée pulvérisée sur une feuille de papier gris au-dessus du soufre enflammé pour lui en

(1) Dans sa Pharmacopée, page 122.

faire recevoir la vapeur ; & on continue cette opération pendant environ un quart d'heure, ayant ſoin de remuer la ſcammonée avec une ſpatule d'ivoire. On nomme cette derniere préparation, *diacridium ſulphuratum*, ou *diagrede ſulphuré*.

La ſcammonée eſt un très bon purgatif : elle évacue les humeurs bilieuſes, âcres, ſéreuſes, mélancoliques : elle convient dans l'hydropiſie. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à un demi-gros. Ce purgatif ne doit jamais être donné dans les maladies inflammatoires à cauſe de ſa trop grande force. Vertus. Doſe.

Des Pulpes.

On nomme pulpe la ſubſtance tendre & charnue des végétaux, qu'on peut réduire en une eſpece de pâte molle à peu près de la conſiſtance d'une bouillie : telle eſt la chair de tous les fruits tendres, & celle des racines, &c. Nous allons donner ſur la maniere d'obtenir les pulpes quelques procédés qui ſeront applicables à toutes les ſubſtances de même eſpece dont on voudroit tirer la pulpe.

La plupart des ſubſtances dont on tire la pulpe demandent à être cuites auparavant dans de l'eau : celles qui ſont ligneuſes n'en peuvent fournir, parcequ'il eſt difficile de les attendrir ſuffiſamment : on n'en prépare point de pulpe, tandis que la plupart des racines charnues & des plantes ſe ramolliſſent aſſez bien par l'ébullition pour enſuite être réduites en pulpes. Mais nous verrons à l'article des cataplaſmes les inconvénients qui réſultent de cette méthode. Nous ne parlons ici de ces eſpeces de pulpes que parcequ'il y a des cas où il convient de faire bouillir les végétaux dans l'eau afin d'emporter une partie des matieres extractives ou ſalines qui ſeroient trop âcres.

On fait cuire les ſubſtances ſucculentes afin que, par la coction, le ſuc ſe combine avec la partie mucilagineuſe, & qu'il s'en trouve une plus grande quantité qui faſſe partie de la pulpe. C'eſt ce qui arrive ſur-tout lorſqu'on fait cuire des poires, des pommes, des oignons, des na-

vets, &c. dans les cendres chaudes, au lieu de les faire cuire dans l'eau. On doit faire cuire ainſi dans les cendres toutes les matieres qui contiennent naturellement aſſez de ſuc pour les empêcher de ſe trop deſſécher & de brûler. On peut néanmoins tirer la pulpe d'un grand nombre de végétaux ſans les faire cuire auparavant; mais leur pulpe n'eſt jamais auſſi mucilagineuſe.

Méthode pour tirer les pulpes par coction dans l'eau, en prenant pour exemple la pulpe de pruneaux ſecs.

On prend la quantité que l'on veut de pruneaux ſecs: on les fait cuire dans une ſuffiſante quantité d'eau, ayant ſoin cependant qu'il reſte peu de liqueur lorſqu'ils ſont cuits. On les met dans un vaiſſeau convenable; on les écraſe avec une ſpatule de bois, on les met enſuite ſur un tamis de crin. On frotte la chair de ces pruneaux ſur un tamis avec une ſpatule de bois ſuffiſamment large pour forcer la pulpe à paſſer au travers: on ajoute un peu de la décoction des pruneaux, ſi la pulpe ſe trouve trop épaiſſe, & on ſépare les noyaux à meſure qu'ils ſe préſentent: on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce que l'on ait fait paſſer toute la pulpe au travers du tamis. Il reſte enfin ſur le tamis les noyaux & les peaux du fruit qu'on rejette comme inutiles. On repaſſe la pulpe de la même maniere au travers d'un ſecond tamis de crin un peu plus ſerré que le premier, afin que la pulpe ſoit plus fine. Lorſqu'elle eſt un peu trop liquide, on la fait deſſécher au bain marie juſqu'à ce qu'elle ait à peu près la conſiſtance d'un opiate mou.

On prépare de la même maniere la pulpe de tous les fruits verds, & celle de toutes les plantes vertes ou ſeches qui ſont ligneuſes, & de toutes les racines qu'on eſt obligé de faire cuire dans l'eau: avec cette différence ſeulement, qu'il faut les piler dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, après qu'elles ſont cuites, afin que leur pulpe puiſſe paſſer plus facilement au travers du tamis.

Méthode pour tirer les pulpes par coction sans eau, en prenant pour exemple celles des oignons de lis.

On prend des oignons de lis, on les enterre dans de la cendre rouge; on les couvre d'un peu de brasier ardent; on les laisse pendant environ une demi-heure, ou jusqu'à ce qu'ils soient suffisamment cuits : alors on les ôte du feu, on sépare la cendre & les premieres feuilles seches qui sont brûlées : on pile les oignons dans un mortier de marbre, & on en tire la pulpe de la même maniere que nous l'avons dit précedemment.

On prépare de même la pulpe des autres oignons, celle des poires, des pommes, des navets & des grosses racines qui sont très succulentes. On peut aussi, si l'on veut, faire cuire ces substances dans le four d'un Pâtissier, au lieu de les faire cuire dans les cendres chaudes : l'une ou l'autre méthode ne mérite aucune préférence.

Pour tirer la pulpe des plantes vertes, des fruits récents, & des racines récentes, sans aucune coction, on se contente de les piler dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on procede pour le reste de l'opération comme nous l'avons dit pour les autres pulpes Cette derniere maniere est usitée pour préparer les conserves; mais lorsque nous en serons à cet article; nous ferons remarquer les inconvénients auxquels sont exposées les conserves qui ont été faites par cette méthode. Le suc de ces végétaux n'est pas combiné avec leur chair, ni avec le mucilage; il s'en sépare au moindre repos, au lieu que lorsqu'on fait subir aux végétaux un certain degré de coction, ces différentes substances sont mieux combinées, & forment une pulpe plus uniforme.

Pulpe de Casse, ou Casse mondée.

On fend les bâtons de casse, en frappant légèrement sur une des sutures longitudinales avec un petit rouleau de bois : ils se séparent, par ce moyen, en deux moitiés de cylindre. On ratisse leur intérieur avec une spatule de fer pour arracher les cloisons & les faire sortir avec la pulpe

& les noyaux : on la nomme en cet état, *Casse en noyaux*, & elle est souvent ordonnée sous ce nom dans les formules magistrales. Lorsque la casse est réduite sous cette forme, on en tire la pulpe en la frottant avec une spatule de bois, sur un tamis de crin, comme nous l'avons dit pour les autres pulpes : c'est ce que l'on nomme alors *Casse mondée* ou *pulpe de Casse*. De quatre onces de casse on tire deux onces de casse en noyaux, lesquelles fournissent une once de pulpe.

La pulpe de casse est un remede magistral : on ne doit la préparer qu'à mesure qu'elle est prescrite, parcequ'elle ne peut se conserver qu'un jour tout au plus en été, & deux ou trois en hiver.

Vertus. Prise intérieurement elle est purgative, à la dose d'une once ou d'une once & demie : elle est laxative prise à la

Dose. dose d'un ou deux gros le soir en se couchant. La casse mondée excite ordinairement des flatuosités & des coliques venteuses qui sont considérables, sur-tout pour certains tempéraments.

J'ai eu occasion d'observer que cette propriété lui vient de la grande quantité d'air qu'elle contient, & qui se développe dans les premieres voies. La casse, comme nous l'avons déja dit à l'article de la sophistication, contient un suc sucré fermentescible : ce fruit nous vient de très loin : il est, pour ainsi dire, presque toujours dans un état de fermentation : il est difficile de l'avoir autrement dans ces pays-ci. Le parenchyme pulpeux de la casse n'est pas moins disposé à fermenter. On sait que les corps qui fermentent fournissent une très grande quantité d'air qui est comme niché & adhérent dans chaque molécule du corps fermentant. La casse mondée forme donc un médicament plein d'air, qui doit se dégager, & qui se dégage en effet dans l'estomac. Cette mauvaise qualité de la casse paroît résider particuliérement dans le parenchyme, qui est une substance terreuse sans vertus, & qui fait une très petite partie de la casse mondée.

Le suc sucré, au contraire, forme un très bon médicament qui, lorsqu'il est séparé de sa fécule, n'a presque au-

cun des inconvénients dont nous venons de parler. A l'article des extraits, nous donnerons la maniere de faire cette préparation de caſſe, qui mérite, à tous égards, la préférence ſur toutes les autres.

Pulpe de Tamarins.

On prend la quantité que l'on veut de tamarins : on les met dans un vaiſſeau de terre verniſſé, ou dans un vaiſſeau d'argent : on les arroſe avec un peu d'eau chaude : on les laiſſe macérer ſur les cendres chaudes pendant environ une heure, ou juſqu'à ce qu'ils ſoient ſuffiſamment ramollis : alors on en tire la pulpe, comme nous l'avons dit précédemment, & on la fait deſſécher au bain-marie, de même que les autres, s'il eſt néceſſaire.

Les tamarins, comme nous l'avons fait remarquer, contiennent une très grande quantité de ſel eſſentiel qui empêche que la ſubſtance pulpeuſe ne fermente comme celle de la caſſe. Auſſi la pulpe de tamarins ſe conſerve long-temps ſans ſe gâter : elle ſe deſſeche ſeulement, & dans cet état elle eſt remplie d'une grande quantité de petits cryſtaux de ſel eſſentiel.

On croit communément que l'acide des tamarins a la propriété de décompoſer le ſel de Seignette & le ſel végétal : ce qui eſt une choſe à obſerver dans la pratique de la Médecine. Il eſt certain que lorſqu'on fait entrer ces ſubſtances enſemble dans les potions purgatives, il s'y forme un dépôt ſalin pulvérulent : ce qui a fait dire que c'étoit la crême de tartre de ces ſels que l'acide des tamarins fait précipiter. Mais ce dépôt n'eſt rien autre choſe que le ſel même des tamarins, qui, comme peu ſoluble dans l'eau, eſt précipité par ces ſels végétaux qui le ſont infiniment plus que lui : il ne contient rien de la crême de tartre qui entre dans la compoſition de ces ſels : c'eſt ce que j'ai reconnu par l'expérience.

La pulpe des tamarins a les mêmes vertus que les tamarins en ſubſtance : elle eſt un purgatif minoratif : elle rafraîchit & déſaltere. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Mais elle contient du cuivre, comme nous l'avons dit à l'article de la ſophiſtication. Vertus. Doſe.

Des Sucs.

Ce que nous entendons ici par sucs, sont des liqueurs que les végétaux tirent de la terre, & que les animaux tirent des végétaux dont ils se nourrissent. Ces liqueurs sont élaborées dans les organes des végétaux & des animaux, & servent à l'accroissement des uns & des autres.

Ces substances sont très composées : elles contiennent en même temps des sels, des huiles, des extraits ou savons naturels, des gommes, des résines, &c.

On peut néanmoins, relativement à leurs propriétés les plus générales, ranger les sucs sous trois classes principales; soit qu'ils soient tirés par incision ou sans incision, par expression ou sans expression : savoir,

1°. Les sucs aqueux, c'est-à-dire, ceux où le principe aqueux est dominant.

2°. Les sucs huileux, les huiles mêmes, & les graisses des animaux, les baumes naturels, les résines pures qui ne sont que des baumes épaissis.

3°. Enfin, les sucs laiteux qui sont des émulsions naturelles : ces derniers contiennent en même temps de la gomme & de la résine : ce sont eux qui nous fournissent les gommes-résines.

Les ainimaux fournissent d'autres liqueurs qu'on pourroit mettre au rang des sucs, comme le sang, &c. mais comme ces liqueurs ne sont presque point d'usage en Pharmacie, je réserve ce que j'ai à en dire pour un autre Ouvrage.

Des Sucs aqueux des Végétaux.

Maniere de séparer ces Sucs.

Les sucs aqueux sont tirés par des incisions qu'on fait aux végétaux, & aussi par expression après les avoir pilés. Ceux qu'on retire des végétaux de nos climats, sont les seuls qui nous occuperont dans cet article.

La plupart de ces sucs sont officinaux, & doivent se trouver tout préparés chez les Apothicaires. Ceux qui ne

peuvent se conserver un certain temps sans se gâter, sont magistraux : on ne doit les préparer qu'à mesure qu'ils sont prescrits.

Les sucs aqueux sont tirés des plantes entieres, ou des plantes seulement : les uns sont mucilagineux, les autres très aqueux ; & enfin d'autres sont acides. La maniere de les obtenir est générale pour tous : mais par rapport à ces différents états, ils exigent quelques manipulations différentes pour les avoir parfaitement clairs, & pour les conserver avec toutes leurs propriétés. Nous donnerons la maniere de les dépurer après avoir exposé tout ce que l'on peut dire de plus général & de plus essentiel sur cette matiere.

Lors donc qu'on veut tirer le suc d'une plante, on la prend récemment cueillie, on la nettoie des herbes qui lui sont étrangeres, on la lave, si elle se trouve salie par de la terre ou par de la poussiere, on la laisse égoutter, on la coupe grossièrement, on la pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment écrasée : on l'enferme ensuite dans un sac de toile, & on l'exprime par le moyen d'une presse : le suc, n'étant point compressible, s'échappe peu à peu : il emporte avec lui une portion du parenchyme le plus tendre de la plante, qui le trouble & lui communique une couleur qui est particuliere à chaque plante.

Toutes les plantes & les parties des plantes ne rendent pas leur suc avec la même facilité ni en même quantité. Les plantes ligneuses, étant peu succulentes, n'en rendent que très peu ou point du tout ; comme l'euphraise, la sauge, le thym, la petite centaurée & plusieurs autres. Certains bois, certaines racines & certaines écorces n'en rendent point du tout, dans quelque état de maturité qu'on les prenne : il faut ajouter un peu d'eau en pilant ces matieres végétales lorsqu'on veut en extraire le suc par expression.

Il y a des plantes très succulentes, comme la bourrache, la buglose, les chicorées, &c. qui néanmoins ne rendent leurs sucs que très difficilement lorsqu'elles sont

dans leur maturité parceque ceux qu'elles fournissent étant très visqueux & très mucilagineux, crevent les linges lorsqu'on les exprime plutôt que de passer au travers : il faut de nécessité ajouter un peu d'eau à ces plantes en les pilant, afin de délayer leur mucilage, & même les laisser macérer quelques heures avant de les exprimer. Mais ces plantes, dans leur jeunesse, sont beaucoup moins mucilagineuses ; elles rendent leurs sucs facilement sans qu'on soit obligé d'ajouter de l'eau en les pilant. Les plantes aromatiques, qui fournissent de semblables sucs mucilagineux, doivent être traitées de même, avec cette différence qu'il faut les soumettre à la presse immédiatement après qu'elles sont pilées : on ne doit jamais les laisser macérer pendant quelques jours, comme un Apothicaire le disoit mal à propos dans son Cours particulier de Pharmacie. Il prétendoit que par ce moyen on obtient une plus grande quantité de suc plus chargé de principes & plus efficace ; ce qui est faux : la principale vertu des sucs des plantes aromatiques réside dans leurs principes volatils : les mucilages qu'ils contiennent entrent en fermentation pendant qu'on fait macérer ces plantes pilées : ce mouvement intestin occasionne de la chaleur, & fait dissiper, du jour au lendemain, presque tous les principes volatils & aromatiques. Si les partisans de cette opinion font macérer ces plantes à dessein d'en obtenir une plus grande quantité de parties extractives, c'est encore une erreur, parceque les parties extractives, dans les plantes vertes, sont dans un état de liquidité suffisante pour être délayées sur-le-champ par l'eau qu'on ajoute en les pilant, même celles des plantes les moins succulentes : aussi j'ai constamment observé que les sucs que j'obtenois des plantes aromatiques que j'avois exprimées immédiatement après les avoir pilées, contenoient tout autant de principes extractifs que ceux de ces mêmes plantes qui avoient macéré : ils avoient de plus toute l'odeur & la saveur aromatiques de ces mêmes plantes, que n'ont point ceux qui ont macéré, ou du moins qu'ils n'ont que très foiblement.

Il n'en est pas de même des plantes inodores qui n'ont

rien de volatil : on peut les laiſſer macérer du jour au lendemain, après les avoir pilées avec de l'eau : alors elles rendent leurs ſucs plus facilement & en plus grande quantité.

La méthode pour tirer le ſuc des racines viſqueuſes eſt la même que pour les plantes mucilagineuſes, avec cette différence qu'on eſt quelquefois obligé de les raper à cauſe de leur viſcoſité : on eſt contraint, par exemple, d'employer cette manœuvre pour les racines d'énula-campana & de conſoude : ces racines ſont très mucilagineuſes : elles gliſſent ſous le pilon, & elles ſont très longues à piler.

Il y a un grand nombre d'autres végétaux qui fourniſſent des ſucs qui ſont ſuffiſamment aqueux, ſans qu'on ſoit obligé d'ajouter de l'eau en les pilant : tels ſont le cerfeuil, la laitue, le pourpier, l'oſeille, le creſſon, le cochléaria, le beccabunga, l'ortie, les différentes joubarbes, la plupart des fruits, comme les melons, les concombres ſauvages, les citrons, les oranges, les ceriſes, les groſeilles, les berberis, & une infinité d'autres.

Lorſqu'on veut tirer le ſuc des fruits, on ôte d'abord les écorces de ceux qui en ont de trop épaiſſes, comme celles des citrons, des melons, des oranges, &c. On ôte les rafles aux groſeilles.

On ôte les noyaux, & on laiſſe les peaux aux ceriſes, aux prunes, aux pêches, aux abricots, &c. pour pluſieurs raiſons.

1°. C'eſt dans la peau des fruits que réſide leur plus grande odeur : l'eſprit recteur qu'elle contient ſe mêle avec les ſucs & ſert à les aromatiſer ; ce qui ne pourroit ſe faire après qu'ils ſont extraits, parcequ'on ne peut en obtenir d'huile eſſentielle par la diſtillation comme on le fait avec les écorces de citrons, d'oranges, &c.

2°. Les pelures de ces fruits ſont très minces, & ne peuvent apporter aucun obſtacle à l'extraction de leurs ſucs ; mais il n'en eſt pas de même des citrons, des oranges, des bergamotes, &c. Les écorces extérieures de ces fruits abondent tellement en huile eſſentielle, que ſi on les écraſoit avec les fruits, les ſucs qu'on obtiendroit en ſeroient trop

chargés, & feroient infupportables. Lors donc que les fruits mous font ainfi difpofés, on les écrafe entre les mains, on les laiffe macérer dans un endroit frais pendant un jour ou deux, fi ce font des fruits acides, & quelques heures feulement, fi ce font des fruits fucrés, comme les pêches, les abricots, à caufe de la difpofition qu'ils ont à fermenter & à fe corrompre. On les foumet enfuite à la preffe, après les avoir mêlés avec de la paille hachée groffièrement, & qu'on a bien lavée; par ce moyen, le parenchyme mucilagineux fe trouve mêlé avec une matiere feche, & ne s'oppofe point à l'extraction du fuc.

Les fruits durs, tels que font les pommes, les poires, les coings, demandent à être rapés comme les racines: ils rendent, au moyen de cette grande divifion, plus de fuc que lorfqu'on les pile.

Lorfqu'on tire les fucs des fruits à deffein de les conferver, il convient de les prendre un peu avant leur parfaite maturité, parceque les fucs qu'ils fourniffent font un peu moins mucilagineux & moins difpofés à fermenter ou à fe corrompre que ceux des fruits parfaitement mûrs. Il eft à propos auffi de féparer les femences ou pepins de ceux qui en ont, parcequ'ils abondent en mucilage qui fe délaie en partie dans leurs fucs, s'oppofe à leur dépuration & accélere leur défectuofité en les faifant fermenter plus promptement.

Voilà, en général, de quelle maniere on peut obtenir les fucs aqueux des végétaux; mais ils ne font ni clairs ni tranfparents: ils font mêlés de fécules ou *feces*: ils ont tous befoin d'être dépurés ou clarifiés, pour qu'on en puiffe faire ufage dans la Médecine; & il faut encore que la méthode que l'on emploie ne puiffe rien altérer de leurs propriétés.

On peut réduire à deux moyens généraux les différentes méthodes par lefquelles on y parvient. La premiere confifte à faire coaguler les matieres mucilagineufes qui leur font étrangeres par des intermedes qui y font propres: la deuxieme confifte à laiffer dépofer les fucs qui peuvent fe clarifier d'eux-mêmes par le repos & fans intermedes.

Clarification

Clarification des ſucs aqueux par intermede.

Les intermedes qui ſervent à clarifier les ſucs, ſont le feu, les blancs d'œufs, l'eſprit de vin, & tous les acides : on emploie l'un ou l'autre de ces moyens ſuivant l'uſage auquel le ſuc eſt deſtiné.

Tous les ſucs des plantes qui ne contiennent rien de volatil, comme ſont ceux de bourrache, de bugloſe, de chicorée, d'ortie, de pariétaire, &c. peuvent être clarifiés ſur le feu avec des blancs d'œufs & à l'air libre.

On prend pour cela deux blancs d'œufs pour chaque pinte de ſuc qu'on veut clarifier : on les bat avec une poignée de brins d'oſier dans le ſuc, qu'on met peu à peu juſqu'à ce qu'ils ſoient bien mêlés : on fait prendre au tout quelques bouillons, ou juſqu'à ce que le ſuc devienne parfaitement clair : les blancs d'œufs, en cuiſant, ramaſſent & enveloppent le parenchyme de la plante, qui étoit diſperſé dans le ſuc, & le font venir à la ſurface en forme d'écume blanche ou verte ; alors on filtre le ſuc au travers d'un morceau de drap, ou au travers le papier gris. Silvius, pag. 282, fait mention qu'on ſe ſervoit autrefois de pluſieurs filtres placés les uns au-deſſus des autres, dans leſquels on faiſoit paſſer ſucceſſivement les ſucs ou autres liqueurs qu'on vouloit filtrer ; mais ces manipulations ne ſont plus d'uſage.

Les ſucs des plantes aromatiques, comme ſont ceux de ſauge, de méliſſe, de marjolaine, ainſi que ceux des plantes antiſcorbutiques, & généralement ceux de toutes les plantes qui ont de l'odeur, comme le cerfeuil, &c. doivent être clarifiés dans des vaiſſeaux clos afin de leur conſerver leurs principes aromatiques & volatils dans leſquels réſide toute leur vertu. Ces derniers ſucs ſont magiſtraux : les Médecins les ordonnent ſouvent ; & dans la crainte où ils ſont que l'Apothicaire ne clarifie ces ſucs à l'air libre comme les précédents, ils recommandent ordinairement de ne les point dépurer : ils ſont alors très dégoûtants à prendre. Mais par la méthode que je vais rapporter, on les débarraſſe de tout ce qu'ils ont de dégoûtant, ſans leur

faire perdre la moindre chose de leurs principes volatils. Prenons pour exemple la clarification du suc de cerfeuil.

Clarification des sucs aqueux qui contiennent quelques principes volatils, celui de cerfeuil pour exemple.

On remplit environ les trois quarts d'un matras de verre mince, de suc de cerfeuil tout récemment exprimé : on bouche l'ouverture avec du parchemin mouillé qu'on assujettit avec du fil : on échauffe le matras en le plongeant dans de l'eau presque bouillante : on le retire de temps en temps pour l'échauffer par degrés, à mesure que la liqueur s'échauffe, le parenchyme mucilagineux & résineux se coagule & reste en grumeaux dans le suc : lorsqu'il est bien séparé, on fait refroidir le matras & ce qu'il contient en le plongeant par degrés dans de l'eau froide : lorsque le suc est entièrement refroidi, on le filtre à travers le papier gris : il passe promptement lorsque la partie mucilagineuse a été suffisamment coagulée par la chaleur. Il est bien essentiel de ne filtrer ces sucs que lorsqu'ils sont entièrement refroidis, sans quoi la chaleur qu'ils ont immédiatement après leur dépuration est assez forte pour faire dissiper une grande partie de leurs principes volatils. Ces sucs ainsi clarifiés conservent le goût & l'odeur des plantes, & sont infiniment plus efficaces que lorsqu'on les clarifie suivant l'ancien usage, comme font encore la plupart de ceux qui, sans connoissance, se mêlent de préparer les drogues de Pharmacie.

Nous examinerons, à l'article des graisses colorées, la nature de la matiere qui se sépare en forme d'écume pendant la clarification des sucs des plantes : nous verrons que la plupart contiennent un principe résineux qui est même très abondant dans plusieurs plantes inodores.

Jusqu'à présent nous n'avons mis en jeu que deux intermedes pour la clarification des sucs aqueux des végétaux : savoir, la chaleur & les blancs d'œufs : il y a des cas, & lorsque le Médecin le requiert, où l'on emploie concurremment avec eux la crême de tartre, les sucs acides végétaux, & même les acides minéraux : toutes ces substances

acides accélerent conſidérablement leur dépuration. Par exemple, dans le ſyrop antiſcorbutique, les ſucs des plantes antiſcorbutiques ſe trouvent clarifiés ſur-le-champ par les ſucs acides d'oranges ameres ou de bigarades. L'eſprit de vin, l'eau-de-vie, les eaux ſpiritueuſes compoſées, produiſent les mêmes effets : ces mélanges ſont magiſtraux, & ne ſe font qu'à meſure qu'ils ſont preſcrits : pluſieurs font la baſe des ratafias & des liqueurs de table, dont nous parlerons dans une autre occaſion.

Lorſqu'on mêle le ſuc de joubarbe bien filtré avec ſon pareil volume d'eſprit de vin, le mélange devient blanc & laiteux ſur-le-champ ; mais peu de temps après la partie blanche ſe précipite ſous la forme à peu près du lait caillé : la liqueur ſurnageante devient claire & tranſparente. Je penſe que la partie blanche eſt une matiere gommeuſe que l'eſprit de vin fait précipiter. Tous les ſucs mêlés avec de l'eſprit de vin laiſſent précipiter une plus ou moins grande quantité de fécule qui varie ſeulement par la couleur.

Clarification des ſucs aqueux ſans intermedes.

Il y a pluſieurs plantes qui fourniſſent des ſucs ſi peu mucilagineux, qu'ils ſe clarifient d'eux-mêmes & ſur-le-champ : tels ſont, par exemple, les ſucs de joubarbe, de concombre ſauvage, & pluſieurs autres : il ſuffit de les filtrer immédiatement après qu'ils ſont exprimés.

Les ſucs acides des végétaux, comme celui de citron, de groſeille, de berberis, de ceriſe, &c. n'ont beſoin d'aucune préparation pour leur clarification : il ſuffit de les enfermer dans des bouteilles, & de les expoſer dans un endroit chaud & ſec, pendant trois ou quatre jours : ils laiſſent dépoſer d'eux-mêmes leur fécule : lorſqu'ils ſont parfaitement clairs, on les filtre, comme les précédents, à travers un papier gris : lorſque ces ſucs ont été ſéparés des fruits un peu trop mûrs, ils ſont un peu plus longs à s'éclaircir, à raiſon d'une plus grande quantité de mucilage qu'ils contiennent : dans ce cas il convient de les mêler avec un peu d'eau, pour accélerer leur clarification.

Maniere de conserver les sucs aqueux officinaux.

Les sucs qui se conservent le mieux sont ceux qui sont acides & qui contiennent beaucoup de substances salines ; mais il faut, avant que de les mettre en dépôt, avoir grand soin qu'ils soient parfaitement clairs & débarrassés exactement de toute leur fécule par le moyen des filtrations, sans quoi ils ne tarderoient pas à se gâter par le mouvement de la fermentation que cette fécule y occasionneroit. On les enferme dans des bouteilles de verre, & on recouvre leur surface d'un ou de deux travers de doigt d'huile grasse, comme d'huile d'olives ou d'amandes douces : on bouche ensuite les bouteilles avec des bouchons de liege : on conserve ces sucs à la cave ou dans un endroit frais.

Plusieurs personnes préferent l'huile d'amandes douces, parcequ'elle n'est sujette à se figer que par un froid de dix degrés au-dessous de la congélation, & que, restant toujours fluide à la cave, elle est plus propre à empêcher l'entrée de l'air qui occasionne la défectuosité de ces sucs ; au lieu que l'huile d'olives, lorsqu'elle est bonne, se fige à un froid de dix degrés au-dessus du terme de la glace : elles pensent que lorsqu'elle est figée, elle bouche moins bien exactement la surface des sucs. Mais néanmoins il paroît que l'huile d'olives mérite la préférence à tous égards : 1°. elle ne rancit pas aussi facilement que l'huile d'amandes douces : cette derniere, en se rancissant, communique aux sucs une odeur & une saveur qui sont très désagréables : 2°. il paroît que l'huile d'olives, quoique figée, bouche néanmoins suffisamment pour conserver les sucs dépurés : 3°. elle ne rancit jamais dans l'intervalle de temps que doivent durer les sucs, & elle ne leur communique par conséquent rien d'étranger.

Des Sels essentiels tirés des sucs aqueux des végétaux.

On nomme sels essentiels, des matieres salines qui conservent un certain nombre des propriétés des substances d'où on les a tirées.

La plupart des sucs dépurés dont nous venons de par-

ler tiennent des ſels de cette nature en diſſolution : on les a nommés, à cauſe de cela, *ſels eſſentiels des végétaux.* Pluſieurs fourniſſent auſſi des ſels vitrioliques à baſe terreuſe & à baſe d'alkali fixe : du nitre, du ſel marin, &c. mais ces derniers ſels ne ſont pas les vrais ſels eſſentiels des végétaux ; ils appartiennent au regne minéral : les plantes tirent ces ſels de la terre ſans leur faire éprouver aucune altération. Ce qui prouve bien ce que nous avançons ici, c'eſt que les mêmes plantes qui contiennent ces ſels minéraux, n'en fourniſſent point lorſqu'on les cultive dans un terrein qui ne contient point de ces ſels. Il n'en eſt pas de même des vrais ſels eſſentiels : ils ſont des ſubſtances *végétaliſées*, formées & élaborées par la plante même ; & cette eſpece de matiere ſaline eſt toujours la même dans la même plante. Quel que ſoit le terrein dans lequel on la cultive, elle ne varie jamais dans les plantes que par la quantité qu'elles en contiennent. C'eſt faute d'avoir eu ces connoiſſances, que M. Roux a trouvé mauvaiſe ma définition des ſels eſſentiels.

En général, pour obtenir les ſels eſſentiels des végétaux, on prend le ſuc dépuré que l'on veut : on fait évaporer à une douce chaleur la moitié ou les trois quarts de l'humidité, ou juſqu'à ce que la liqueur reſtante ait à peu près la conſiſtance d'un ſyrop clair : on porte le vaiſſeau dans un endroit frais & à l'abri de la pouſſiere : dans l'eſpace de quelques ſemaines, il ſe forme dans la liqueur une quantité de cryſtaux : on décante la liqueur de deſſus le ſel qu'on met égoutter ſur du papier gris : on fait évaporer enſuite une certaine quantité de la liqueur décantée, & on la laiſſe cryſtalliſer de nouveau : on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'elle refuſe de fournir du ſel.

REMARQUES.

Il eſt difficile de déterminer au juſte le degré d'évaporation néceſſaire aux ſucs dépurés pour en obtenir les ſels eſſentiels : cela dépend de la quantité qu'ils en contiennent, & cette quantité varie dans une même plante par une infinité de circonſtances, comme de ſon âge, de la

ſaiſon où elle a été cueillie, du terrein qui l'a nourrie, &c. comme nous le verrons dans un inſtant. Lorſque les ſucs dépurés ſont évaporés au point convenable, on remarque quelque temps après que la matiere mucilagineuſe s'en ſépare par un mouvement de fermentation : elle vient nager à la ſurface de la liqueur : elle y forme une pellicule ou couenne qui a ſouvent une conſiſtance conſiderable, & qui reſſemble quelquefois à de la peau. Cette pellicule ſe moiſit toujours, mais les parties ſalines ne ſouffrent aucune altération de cette moiſiſſure du ſuc, ſur-tout lorſqu'on ne lui donne pas le temps de faire un plus grand progrès. C'eſt principalement dans cet état que les ſucs ſéparés de leur mucilage fourniſſent leurs ſels eſſentiels. On ſépare la pellicule moiſie & la liqueur d'avec le ſel : on met ce dernier égoutter ſur du papier gris, & on fait évaporer une partie de la liqueur qui fournit plus facilement ſes ſels que la premiere fois : il reſte enfin une liqueur qu'on peut comparer aux eaux meres des autres ſels, & qui ne peut plus fournir de ſel à cauſe de la grande quantité de parties extractives qu'elle contient, & qui réduit les ſels dans un état ſavonneux. C'eſt cette combinaiſon de parties ſalines, extractives, huileuſes & gommeuſes, qui forme ce que l'on nomme extrait des plantes dont nous parlerons dans une autre occaſion.

On trouve dans les plantes tous les ſels minéraux auſſi parfaits que ceux qu'on fait en combinant les acides minéraux avec leurs différentes baſes : l'abſinthe & l'hieble, par exemple, fourniſſent du ſel marin & du tartre vitriolé : le tamariſque fournit du ſel de Glauber : la bourrache, la bugloſe, la pariétaire, fourniſſent du ſel vitriolique à baſe terreuſe dans leur premiere jeuneſſe ; & du nitre, du ſel marin & du tartre vitriolé lorſque ces plantes ſont dans leur parfaite maturité.

Le grand ſoleil, appellé *corona ſolis*, eſt peut-être, de tous les végétaux, celui qui fournit la plus grande quantité de nitre. Ce ſel ſe cryſtalliſe en petits cryſtaux dans la moëlle de cette plante pendant qu'on la fait ſécher, & l'on en ſépare une partie en la ſecouant ſeulement : il en

reste néanmoins une si grande quantité, que la moëlle brûle, lorsqu'elle est bien seche, comme une meche d'artifice lorsqu'on y met le feu par un des bouts.

Cette plante fournit aussi beaucoup d'alkali fixe libre tout formé, sans qu'il soit nécessaire de la brûler, comme cela se pratique à l'égard des autres végétaux dont on veut avoir les sels fixes : mais j'ai fait plusieurs expériences qui m'ont démontré que, pour fournir ces deux sels, du nitre & de l'alkali fixe en quantité, elle a besoin d'être cultivée dans un bon terrein, & soignée comme tous les végétaux qu'on cultive, comme je le dirai plus amplement dans mon Ouvrage sur la Chymie.

Nous avons déja observé plus haut que les sels minéraux qu'on retire des sucs ou des infusions des végétaux, ne doivent point être considérés comme les sels essentiels de ces mêmes végétaux. Ceux qu'on doit regarder comme tels, sont ceux qui ont effectivement plusieurs propriétés des plantes d'où on les a tirés, comme la saveur ou l'odeur, & qui contiennent d'ailleurs des principes huileux. Ces sels sont susceptibles de se crystalliser d'une infinité de manieres. Ils sont en général composés d'acide, d'huile & de terre, & peuvent être comparés au tartre ou au sel essentiel du vin, pour leurs propriétés générales : chacun de ces principes a des propriétés différentes, suivant l'espece de végétal, & leurs proportions varient aussi dans chaque espece de sel : les uns sont âcres, les autres sont acides, d'autres sont amers, &c. Plusieurs de ces sels se ressemblent parfaitement, tant par le goût que par les autres propriétés : par exemple, tous les sucs acides, tels que ceux de groseilles, de cerises, de pommes, de coings, de citrons, d'oseille, &c. fournissent des sels qui, lorsqu'ils sont suffisamment purifiés, se crystallisent de la même maniere, & ont exactement les mêmes propriétés chymiques que le tartre ; ils ont seulement beaucoup plus d'acidité. On peut mettre encore au rang des sels essentiels le sucre qu'on retire des cannes à sucre, le sucre d'érable qu'on prépare en Canada, la manne, & plusieurs au-

tres concrétions ſucrées qui ont quelques propriétés communes avec les ſels.

Sel eſſentiel d'Oſeille.

On trouve dans le commerce un ſel acide qui vient de l'étranger, & qu'on vend ſous le nom de *ſel eſſentiel d'oſeille :* ce ſel eſt tiré du ſuc de la plante qu'on nomme *oxytripillum*, ou *alleluia*, & qu'on cultive avec ſoin dans la Suiſſe & dans pluſieurs endroits de l'Allemagne. Quelques perſonnes, peu verſées dans les opérations de la Chymie, ont penſé que ce ſel n'étoit que la crême de tartre mêlée avec un peu d'acide vitriolique : mais l'examen que j'ai fait de ce ſel m'a pleinement convaincu qu'il ne contient point d'acides minéraux, quoiqu'il ſoit infiniment plus acide que la crême de tartre.

Voici les propriétés que je lui ai reconnues. 1°. Ce ſel eſt très blanc, très acide, d'une cryſtalliſation aſſez confuſe.

2°. Il ſe diſſout très bien dans l'eau, ſans preſque en troubler la tranſparence, & ſe cryſtalliſe de nouveau ſans rien perdre de ſes propriétés acides, pas même lorſqu'on le fait égoutter ſur du papier gris.

3°. Il rougit les couleurs bleues des végétaux, fait efferveſcence & ſel neutre avec l'alkali fixe : le ſel qu'il forme reſſemble beaucoup au tartre ſoluble.

4°. Il précipite en beau blanc la diſſolution de mercure faite par l'eſprit de nitre. Ce précipité eſt diſſoluble en entier dans l'eau ; il reſte ſeulement une très petite quantité du même précipité qui refuſe de ſe diſſoudre, & qui conſerve tout ſon blanc.

5°. L'acide vitriolique, verſé ſur ce ſel, ne fait que laiſſer exhaler une légere odeur d'acide volatil ſulfureux.

6°. Ce ſel bouillonne ſur les charbons ardents ſans rien exhaler : il laiſſe un ſel blanc, ſpongieux, d'une ſaveur légèrement alkaline : cependant, étant calciné dans un creuſet, il répand une légere odeur ſemblable à celle du tartre qui brûle : il s'exhale auſſi une odeur acide, vive &

pénétrante : il se boursouffle peu : il devient noir, charbonneux, & s'enflamme comme le tartre ; mais la flamme est d'une couleur bleue comme celle de l'esprit de vin. Ce sel, poussé enfin au grand feu, est entré difficilement en fusion : il est devenu assez blanc, & il s'est trouvé être de l'alkali marin très pur & très beau. Cet alkali, combiné avec l'acide marin, a formé des crystaux cubiques de sel marin, mêlés d'autres crystaux semblables à ceux du sel ammoniac, mais qui néanmoins étoit du sel marin.

7°. J'ai mis une once de sel d'oseille en distillation dans une cornue : il a passé trois gros & demi de liqueur acide, d'une légere odeur d'acide marin, claire, sans couleur & sans la moindre apparence d'huile ; mais la résidence de la cornue étoit fuligineuse & presque noire.

Cet acide précipite en blanc la dissolution de mercure faite par l'acide nitreux.

Le même acide, mêlé avec de l'acide nitreux, ne forme point une eau régale ; du moins j'ai tenté inutilement de dissoudre de l'or en feuille avec un pareil mélange.

Le sel d'oseille est rafraîchissant, diurétique, propre pour la pierre, la gravelle. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule, dissout dans un grand verre d'eau, auquel on ajoute un peu de sucre, si l'on veut : cela forme une fort bonne limonnade artificielle. Vertus. Dose.

Le sel d'oseille sert encore, avec beaucoup de succès, pour enlever les taches d'encre sur le linge : on lave la tache avec de la dissolution chaude de ce sel faite dans de l'eau.

L'oseille ordinaire fournit un sel essentiel très pur, qui est tout aussi acide que celui dont nous venons de parler, mais en petite quantité. Le suc de coings, & presque tous les sucs acides des végétaux, fournissent un sel acide de même espece, ou peu différent : il paroît même que la plupart des sucs acides des fruits fourniroient un sel semblable à celui qu'on nomme *sel d'oseille.*

Les tamarins contiennent l'acide végétal, le plus puissant de tous les acides végétaux. J'espérois en retirer un sel semblable à celui qu'on nomme *sel d'oseille ;* mais celui

que j'ai obtenu n'avoit qu'une très légere ſaveur d'acide après avoir été purifié & débarraſſé de toutes matieres extractives.

Sel eſſentiel de Tamarins.

On prend la quantité que l'on veut de tamarins, & après en avoir ôté les ſemences, on fait bouillir la pulpe un inſtant dans trois ou quatre fois autant d'eau : on paſſe la décoction avec expreſſion : on fait bouillir le marc une ſeconde fois : on paſſe de nouveau : on mêle les liqueurs : on les clarifie avec un blanc d'œuf ; enſuite on filtre cette liqueur : on en fait évaporer une grande partie : elle fournit par le refroidiſſement une grande quantité de cryſtaux très acides. On fait évaporer de nouveau la liqueur de laquelle on a ſéparé le ſel, & on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce qu'elle ne fourniſſe plus de cryſtaux. Ce ſel eſt ordinairement un peu roux à raiſon des parties extractives des tamarins dont il eſt chargé : on le purifie en le faiſant diſſoudre dans de l'eau, & en le faiſant cryſtalliſer : il eſt alors parfaitement blanc ; mais il n'a plus de ſaveur acide.

Remarques.

Les tamarins ont une ſaveur fort acide : ils contiennent une grande quantité de ſel eſſentiel & de mucilage. Lorſque la décoction eſt évaporée à un certain point, elle ſe réduit en une gelée qui conſerve toute l'acidité de ces fruits ; mais quelque temps après elle ſe liquéfie un peu, vraiſemblablement parcequ'elle ſubit un très léger mouvement de fermentation : elle prend la forme d'un extrait ordinaire en perdant preſque toute ſa ſaveur acide.

Le ſel eſſentiel qu'on obtient immédiatement de la décoction des tamarins eſt acide & de couleur rouſſe à raiſon de la matiere extractive qui enveloppe ce ſel ; mais ſi on le lave dans l'eau froide, on lui enleve preſque toute ſon acidité & ſa couleur. Il reſte enfin un ſel qui a des propriétés bien ſingulieres : il n'a preſque point de ſaveur : l'acide vitriolique affoibli ou concentré, verſé ſur ce ſel, n'en dégage rien : expoſé au feu, il brûle à peu près comme le

tartre, & il exhale la même odeur : il laiſſe une cendre qui eſt très légèrement alkaline.

Ce ſel ſe diſſout en beaucoup moindre quantité dans l'eau bouillante que la crême de tartre : ſa ſolution eſt preſque ſans couleur : elle a une très légere ſaveur acide : elle rougit la teinture de tourneſol, précipite en caillé blanc la diſſolution de mercure faite par l'acide nitreux : l'alkali fixe y occaſionne un précipité terreux peu abondant.

Il réſulte de ces expériences, que cette eſpece de ſel paroît contenir de l'acide marin, attendu le précipité blanc de mercure qu'il a formé ; mais que cet acide eſt combiné avec une baſe qui n'a que peu ou point d'affinité avec l'acide vitriolique, puiſque cet acide, même concentré, n'en a point dégagé l'acide marin. Cette baſe paroît être en partie de la nature des terres vitrifiables ; ce qui ſe manifeſte par ſa précipitation avec l'alkali fixe, & par le défaut d'action de l'acide vitriolique ſur cette même baſe.

Cette matiere mérite la peine d'être examinée dans un plus grand détail que je ne l'ai fait ; c'eſt ce que je me propoſe de faire dans l'ouvrage que j'ai déja annoncé.

Des Fécules.

Les fécules ſont les *feces* ou la lie qui ſe dépoſe pendant la dépuration des ſucs exprimés : elles doivent être conſidérées comme étant la ſubſtance même du végétal qui s'eſt réduit en poudre.

Les fécules qui ſont d'uſage en Pharmacie, ſont celles des racines d'arum, des racines de glaïeul, & celles des racines de bryonne. On en peut faire autant d'eſpeces que l'on veut ; mais il n'y a guere que celles-ci qui ſoient d'uſage : nous prendrons pour exemple celles de bryonne.

Fécule de Bryonne.

On prend la quantité que l'on veut de groſſes racines de bryonne récemment arrachées de terre : on en ôte l'écorce extérieure avec un couteau : on les rape ſur une groſſe rape de fer blanc : on les enferme dans un ſac de groſſe toile claire : on les ſoumet à la preſſe pour en tirer le ſuc,

comme nous l'avons dit précédemment. Le ſuc qui en ſort eſt trouble, blanchâtre & comme laiteux : on le laiſſe repoſer pendant environ vingt-quatre heures : on décante la liqueur ſurnageante, qui eſt le ſuc : on le filtre & on le conſerve, ſi l'on veut, comme nous l'avons dit à l'égard des autres ſucs : on ramaſſe le ſédiment blanc qui ſe trouve au fond du vaiſſeau : on le fait ſécher, on le pulvériſe, & on le conſerve dans des bouteilles bien bouchées ; c'eſt ce que l'on nomme *fécule de bryonne.* On prépare de la même maniere toutes les autres fécules.

Vertus. La fécule de bryonne eſt hydragogue : elle purge les féroſités, on en donne dans l'hydropiſie & dans les autres Doſe. maladies où il s'agit de faire uriner. La doſe eſt depuis dix grains juſqu'à un demi-gros.

REMARQUES.

La maniere que nous venons de décrire pour préparer les fécules des végétaux, eſt celle qui eſt adoptée dans toutes les Pharmacopées : elle eſt très bonne à tous égards ; mais on ne retire pas à beaucoup près toute la fécule que peuvent produire les racines : il en reſte une prodigieuſe quantité dans le marc. A la rigueur, toute la racine de bryonne pourroit ſe réduire ainſi en fécule ; mais ce que l'on peut appeller véritablement fécule, n'eſt que la ſubſtance charnue de ces racines, privée exactement des fibres ligneuſes qui ſervoient à retenir la pulpe ou la ſubſtance charnue des végétaux ; ainſi en délayant dans l'eau le marc qui reſte ſous la preſſe, & le frottant entre les mains, & paſſant enſuite la liqueur trouble à travers un tamis de crin afin d'en ſéparer les fibres ligneuſes, on obtient, par le repos & par la décantation, une nouvelle fécule qui, pour l'ordinaire, eſt en plus grande quantité que la précédente, & on la fait ſécher. Cette derniere fécule doit avoir moins de vertu, en ce qu'elle a été lavée, & qu'elle eſt privée d'une petite quantité du ſuc de la racine qui ſe trouve deſſéchée dans la fécule obtenue par la premiere opération. On peut, ſi l'on veut, après qu'elle eſt deſſéchée, la délayer dans le ſuc de la même racine, qu'on a

conſervé à part, & la faire deſſécher enſuite. Cette fécule lavée eſt infiniment plus blanche que celle qui ne l'a point été. Communément on recherche la grande blancheur dans ces fécules, & l'on eſt dans l'uſage de les laver: il faut dans ce cas, pour ſatisfaire tout le monde, en conſerver des unes & des autres.

Les fécules des racines dont nous venons de parler pourroient faire une ſorte d'amidon & de poudre à poudrer les cheveux, qui ne céderoit en rien à celle qu'on fait avec l'amidon de froment. Ce ſeroit un grand bien pour l'Etat, ſi l'on entreprenoit de faire de la poudre avec ces racines: elles ménageroient une grande quantité de grains qu'on pourroit employer plus utilement pour la ſubſiſtance de beaucoup d'animaux, en ſuppoſant que l'on n'emploie que des grains défectueux à la préparation de l'amidon; mais il y a lieu de penſer que, faute de pouvoir s'en procurer aiſément, les Amidonniers n'emploient que trop ſouvent de très bon grains. J'ai fait examiner par un Parfumeur des fécules de racines de bryonne qui avoient été préparées par un grand lavage, afin de leur enlever toutes les matieres extractives; il n'a trouvé aucune différence d'avec l'amidon de froment.

Amidon.

L'amidon eſt une matiere particuliere qu'on peut comparer aux fécules dont nous venons de parler. J'en parle ici à cauſe de la ſingularité du procédé, qui eſt vraiment chymique. On fait de deux eſpeces d'amidon, de fin & de commun. Le fin eſt fait avec des recoupettes & des griots; il ſert pour l'intérieur, & à poudrer les cheveux. L'amidon commun ſe fait avec du bled gâté & moulu: il ſert à faire de la colle pour les Cartonniers, les Relieurs; les Afficheurs, &c.

L'amidon ne peut point ſe faire ſans eau ſure; lorſqu'on n'en a pas, on la prépare de la maniere ſuivante.

On délaie dans un ſeau d'eau chaude deux livres de levain de Boulanger: on laiſſe tranquille ce mélange pendant deux jours, au bout duquel temps on ajoute quel-

ques ſeaux d'eau chaude : on laiſſe repoſer le mélange encore deux jours; pendant cet intervalle, le mélange s'aigrit & l'eau ſure ſe trouve préparée.

Pour préparer l'amidon, on met dans une demi-queue de Bourgogne, bien propre & défoncée par un bout, un ſeau d'eau ſure ci-deſſus : on remplit d'eau le tonneau juſqu'au bondon : on acheve d'emplir le tonneau avec partie égale de recoupettes & de griots de boulanger, lorſqu'on veut faire de l'amidon fin; & au contraire, on le remplit de bled gâté, moulu groſſièrement, lorſqu'on veut faire de l'amidon commun. On laiſſe macérer ce mélange pendant environ dix jours en été, & pendant environ quinze jours en hiver, prenant garde que la matiere ne gele. On reconnoît que la macération a été ſuffiſamment continuée lorſque la matiere ſe précipite, que la liqueur ſurnageante eſt claire, & qu'il s'eſt raſſemblé à ſa ſurface une ſorte d'écume qu'on nomme *eau graſſe*. On jette l'eau & l'écume comme inutiles. Enſuite on diſpoſe au-deſſus d'un tonneau propre un ſac de toile de crin de dix-huit pouces de haut & d'autant de diametre : on verſe dans ce ſac trois ſeaux de la matiere ci-deſſus, & deux ſeaux d'eau claire : on remue pour faire paſſer environ deux-ſeaux de liqueur qui ſe trouve blanche & comme laiteuſe: alors on remet dans le ſac encore deux ſeaux d'eau claire: on remue de nouveau pour faire paſſer encore deux ſeaux de liqueur : on réitere cette manœuvre encore une fois pour la troiſieme, afin de bien laver le ſon : il ſert à nourrir les beſtiaux. On remet de nouvelle matiere dans le ſac : on la lave comme la précédente juſqu'à ce qu'il ne reſte plus rien. On laiſſe repoſer les liqueurs deux ou trois jours; pendant ce temps il ſe forme au fond du tonneau un dépôt : avec une ſébile on décante la liqueur : elle forme une très bonne eau ſure, qui s'emploie avec ſuccès en place de celle dont nous avons parlé plus haut. On remplit les tonneaux d'eau fraîche : on délaie le dépôt avec une pelle de bois : on laiſſe repoſer la matiere pendant deux jours : elle laiſſe dépoſer ſucceſſivement trois ſédiments qui s'arrangent diſtinctement l'un ſur l'autre.

Au bout de deux jours on décante l'eau jusqu'à ce que le dépôt paroisse, & on jette cette eau comme inutile : on enleve la premiere couche de ce dépôt qu'on nomme *premier blanc*, *gros* ou *noir* : il sert à engraisser les cochons. On lave la surface de la matiere restante avec le plus grand soin, afin de ne laisser aucune trace de ce dépôt ou premier blanc.

Sous cette premiere couche on en trouve une autre plus belle, plus blanche : on la nomme *second blanc* : on l'enleve, on le délaie dans de l'eau fraîche pour le laver : on le laisse déposer, & on le fait sécher à part : cela forme de l'amidon commun.

Enfin on trouve sous ces deux couches de dépôt une troisieme couche de quatre pouces d'épaisseur, ou environ, d'amidon fin : la quantité qu'on en obtient varie suivant la qualité des recoupettes & des griots qu'on a employés. Les bleds gâtés fournissent davantage d'amidon ; mais celui qu'on en tire est toujours commun, & n'a jamais la blancheur de celui qui est fait avec des recoupettes & des griots de bon bled. On délaie cet amidon fin dans une suffisante quantité d'eau fraîche, bien claire, afin de le laver : on fait passer la liqueur trouble au travers d'un tamis de soie : on laisse reposer pendant deux jours : on jette l'eau surnageante comme inutile : on lave la surface de l'amidon pour le nettoyer d'un dépôt moins blanc qu'on met avec l'amidon commun.

Lorsque l'amidon est bien rincé ou lavé, on l'enleve des tonneaux : on le met dans des paniers d'osier garnis de toile, sans être attachés : ces paniers ont un pied de large, dix-huit pouces de long sur dix pouces de haut : le lendemain on ôte l'amidon des paniers & des toiles, il ressemble alors à un pain : on le pose sur des plâtres : on le divise en quinze ou seize parties avec les doigts & sans instruments : on le laisse sécher suffisamment ; lorsqu'il est assez sec & qu'il peut se laisser manier, on le met ressuer au grand air, en le posant horizontalement aux fenêtres : lorsqu'il est suffisamment ressué, on ratisse la surface des morceaux ; ce qu'on en sépare se met avec l'amidon com-

mun : on écraſe les morceaux propres, on acheve de les faire ſécher dans une étuve où on l'étend ſur des cliſſes d'oſier garnies & couvertes de toile. Quand on acheve de faire ainſi ſécher l'amidon dans l'étuve, il faut avoir ſoin de le remuer ſouvent, parcequ'il eſt ſujet à devenir verd par le défaut d'air. Lorſqu'il eſt ſec, il eſt commerçable.

Vertus. L'amidon eſt pectoral : il épaiſſit & adoucit les ſéroſités âcres qui tombent du cerveau : il arrête le crachement de ſang : il eſt propre pour les maladies des yeux.

L'amidon réduit en poudre ſert pour rouler des pilules, pour aider à former des paſtilles, & pour empêcher que la pâte de guimauve ne s'attache à la table ſur laquelle on la coule, &c.

REMARQUES.

Juſqu'ici l'amidon n'a point été défini, ou il l'a été mal : ceux qui ont traité cette matiere, n'en ont nullement ſenti la théorie. Je définis l'amidon une fécule mucilagineuſe, tirée des graines farineuſes, & privée, par le lavage, de toutes matieres extractives. Il doit paroître bien ſingulier qu'une matiere mucilagineuſe, comme la farine, ne ſe diſſolve point en entier dans l'immenſe quantité d'eau qu'on emploie pour préparer l'amidon : cela doit être attribué, 1°. à ce que la farine ne ſe diſſout véritablement que dans l'eau bouillante & nullement dans l'eau froide : dans cette derniere elle fait une pâte blanche, opaque, qui eſt un indice que la farine n'eſt point diſſoute, mais ſeulement délayée : l'eau bouillante au contraire en fait une colle ſemblable à une gelée, plus ou moins tranſparente à proportion qu'elle eſt pure, qui prend de la conſiſtance par le refroidiſſement, & qui eſt ſuſceptible de ſe liquéfier par la chaleur, comme le font les gelées des fruits & des matieres animales. Toutes ces propriétés indiquent que la plus grande partie de la farine eſt véritablement en diſſolution.

2°. L'amidon ne ſe travaille que dans des eaux ſures, c'eſt-à-dire acides : or on ſait que le propre des acides eſt de coaguler & de précipiter les matieres mucilagineuſes :

ainſi

ainſi la matiere farineuſe, pendant qu'elle ſe convertit en amidon, ne peut point ſe diſſoudre dans l'eau, parcequ'elle eſt acidule; & en ſuppoſant qu'elle voulût ſe diſſoudre, elle ſeroit coagulée & précipitée à fur & à meſure par l'acide de l'eau ſure : il ne ſe diſſout enfin dans l'eau que la matiere extractive du grain, tandis que l'amidon reſte ſuſpendu à la maniere d'une poudre.

D'après tout ce que nous venons de dire, il eſt viſible qu'on peut faire de l'amidon avec toutes ſortes de graines farineuſes; il ſuffit de les traiter de la même maniere que nous venons de le dire à l'égard de l'amidon fait avec du bled. Je penſe bien que toutes ces expériences ont été faites par les Amidonniers, mais les réſultats ne ſont pas connus : il ſeroit cependant très intéreſſant de les connoître. D'un autre côté, ſi l'uſage a prévalu d'employer du bled pour faire de l'amidon, peut-être eſt-ce parceque celui qu'il fournit eſt plus beau & plus abondant. Toutes les recherches qu'on pourroit faire ſur cette matiere ſeroient de la plus grande importance, à cauſe de la grande quantité de bled qu'on emploie pour faire de l'amidon. Il ne ſeroit pas moins curieux de connoître ſi l'amidon peut faire du pain, & quelle ſeroit la qualité de cette eſpece de pain.

Les matieres farineuſes contiennent une ſubſtance glutineuſe qui n'a encore été que peu examinée. M. Keſſelmeier paroît être le premier qui l'ait fait connoître dans la farine de froment.

Il a réduit en pâte trois livres de farine de froment bien blutée & purgée de ſon : il y a ajouté de l'eau à pluſieurs repriſes & l'a décantée à meſure juſqu'à ce qu'elle n'eût plus de couleur blanche : ayant ainſi ôté de la farine tout ce que l'eau pouvoit lui enlever, il lui eſt reſté une livre d'une ſubſtance très tenace, d'une couleur jaunâtre, ſans odeur & ſans goût, qui ne ſe diſſout point dans la bouche, qui s'attache un peu aux dents, mais qui ſe colle fortement aux mains ſeches. M. Keſſelmeier a donné à cette ſubſtance le nom de *matiere glutineuſe*.

Il a réuni les eaux blanches & les a laiſſé dépoſer : il a re-

cueilli une autre ſubſtance très blanche qu'il déſigne ſous le nom de *ſubſtance amidonnée*, pour la diſtinguer de la premiere.

Il a enſuite examiné, chacune ſéparément, ces deux ſubſtances, & les a comparées entre elles. Voici les propriétés qu'il leur a reconnues.

1°. La matiere glutineuſe, miſe en digeſtion dans de l'eau, prend, au bout de quelques jours, une odeur de vieux fromage qui va toujours en augmentant : il ne s'eſt manifeſté aucune odeur acide.

2°. La matiere glutineuſe ne ſe diſſout point dans l'eau, elle reſte ſous la forme d'un corps ſpongieux.

3°. Digérée avec de l'eſprit de vin rectifié, elle eſt devenue de plus en plus dure.

4°. Cette matiere glutineuſe n'a pu ſe diſſoudre dans les huiles, ni par trituration, ni par coction : elle a formé un corps dur, tranſparent, qui n'étoit point ſoluble dans le vinaigre : en continuant la coction, il a perdu ſa tranſparence & eſt devenu friable.

5°. La matiere glutineuſe a perdu ſa tenacité, étant mêlée avec de la crême de tartre ; elle eſt devenue diſſoluble dans l'eau, lui communiquoit une couleur laiteuſe, & mouſſoit comme une eau de ſavon.

6°. Cette matiere, traitée de même avec le vinaigre, a préſenté les mêmes phénomenes : ce que n'ont pu faire les acides minéraux.

Voilà donc, dit M. Keſſelmeier, un véritable ſavon acide, artificiel, & qui a la propriété de ſe laiſſer décompoſer par les alkalis. Il a examiné enſuite cette eſpece de ſavon : il a reconnu que, lorſqu'il eſt étendu dans de l'eau, il fournit une ſubſtance mucilagieuſe qui eſt différente ſuivant les proportions de vinaigre & de matiere glutineuſe qu'on emploie : il a fait deſſécher de ce mucilage, & il a vu avec plaiſir & étonnement qu'il s'étoit changé en amidon. M. Keſſelmeier conclut de ces expériences que la matiere glutineuſe ſe ſépare de la farine, parceque'on lui enleve par le lavage tout ſon ſel eſſentiel acide qui réſide dans la ſubſtance amidonnée. Il s'en eſt aſſuré

par d'autres expériences, dans lesquelles il a ajouté de l'acide (végétal vraisemblablement) à de la farine, en le lavant comme nous venons de le dire, qui ne lui a point fourni de semblable matiere glutineuse : il l'a fait reparoître en ajoutant de l'alkali à cette même farine.

Toutes ces expériences & observations de M. Kesselmeier sont très intéressantes, & prouvent ce que nous avons dit sur la nécessité d'employer des eaux sures dans la préparation de l'amidon pour en obtenir une plus grande quantité, puisque, par l'intermede d'un acide, la matiere glutineuse se convertit en amidon.

7°. M. Kesselmeier a soumis à la distillation, dans une cornue, une livre de matiere glutineuse : il a passé d'abord une eau jaunâtre, ensuite des vapeurs blanches très abondantes & très élastiques qui se sont condensées en une liqueur jaune rougeâtre, ayant l'odeur des matieres animales brûlées: en augmentant le feu il a monté une huile noire, épaisse, qui alloit au fond de la premiere liqueur : il s'est sublimé ensuite un sel volatil jaunâtre qui s'est attaché aux parois des vaisseaux : il est resté enfin dans la cornue trois gros & demi de charbon d'un noir brillant.

La liqueur qui a passé dans cette distillation, étoit de nature alkaline volatile, faisant effervescence avec tous les acides. Elle précipite le mercure en une poudre couleur de rose.

Le charbon resté dans la cornue a eu tout autant de peine à brûler que celui du fromage, ou des matieres animales.

M. Kesselmeier a examiné la matiere amidonnée par la macération dans de l'eau & par la distillation à la cornue : elle ne lui a donné dans l'une & l'autre expérience que des produits acides & point d'alkali volatil.

J'ai répété les expériences de M. Kesselmeier : j'ai séparé de six livres de farine de froment cinq onces deux gros de matiere glutineuse : j'aurois pu en obtenir davantage; mais je voulois l'avoir dans le plus grand état de pureté, & absolument débarrassée de toute la matiere amidonnée. Pour cela j'ai lavé dans beaucoup d'eau, à plusieurs reprises, la

matiere glutineuſe, en la maniant entre les mains, juſqu'à ce que l'eau ne prît plus de couleur blanche. J'ai obtenu une matiere blanchâtre, ferme, ſans odeur, très élaſtique, ſemblable à la réſine élaſtique de Cayenne: je pouvois en former une plaque de plus de huit pouces de diametre, ſans qu'elle ſe caſsât: elle reprenoit d'elle-même, un inſtant après, la forme qu'elle avoit auparavant; mais en ſe ſéchant elle devient caſſante comme une gomme.

Le même jour que cette matiere a été préparée, j'en ai mis trois onces en diſtillation dans une cornue de verre. Il a paſſé d'abord ſept gros de liqueur ſans couleur, d'une odeur d'eau de lait: je l'ai ſéparée, en augmentant le feu par degré, juſqu'à faire rougir la cornue: il a paſſé une once cinq gros de liqueur rouſſe & un gros d'huile: ſur la fin, il s'eſt ſublimé au bec de la cornue cinq grains d'alkali volatil. Il eſt reſté dans la cornue deux gros dix-huit grains de charbon rare, ſpongieux & très volumineux.

La premiere liqueur n'étoit point acide: elle contenoit de l'alkali volatil: elle verdiſſoit le ſyrop violat. La ſeconde étoit beaucoup plus riche en alkali volatil: elle verdiſſoit le ſyrop violat, & faiſoit effervefcence avec les acides.

Pour avoir la matiere glutineuſe de M. Keſſelmeier dans ſon état de pureté, il eſt bien important qu'elle ſoit bien lavée & débarraſſée de la matiere amidonnée. Ces deux ſubſtances fourniſſent pendant l'analyſe des produits différents. Lorſqu'il reſte de l'amidon de mêlé avec la matiere glutineuſe, les produits ſe confondent. Il en réſulte, ſuivant les proportions, une liqueur qui n'eſt ni acide ni alkaline: elle eſt chargée d'un ſel ammoniacal à acide végétal, mais qui ſe laiſſe décompoſer par l'alkali fixe, & duquel on peut, par cet intermede, ſéparer l'alkali volatil.

J'ai gardé à part un peu de la matiere glutineuſe pour la faire ſécher à l'air. Il s'eſt formé à ſa ſurface une croûte qui n'avoit point d'odeur; mais l'intérieur eſt reſté mou: il a pris, dans l'eſpace de deux jours, une odeur ſemblable à celle de la viande mortifiée, ſans odeur de fromage; mais il a conſervé toute ſon élaſticité. Ayant préparé de

cette matiere glutineuſe, dans laquelle il étoit reſté un peu d'amidon, cette derniere prit, dans l'eſpace de quelques jours, l'odeur de vieux fromage.

La farine de froment n'eſt pas vraiſemblablement la ſeule ſubſtance farineuſe qui fourniſſe une ſemblable matiere glutineuſe; il eſt à préſumer que toutes les autres en fourniroient auſſi : c'eſt ce que je me propoſe d'examiner plus particulièrement dans ma Chymie, ainſi que le caractere de ſubſtance animale dont jouit cette matiere, quoique tirée du regne végétal.

Des Sucs huileux ou *des Huiles.*

Après avoir examiné les ſucs aqueux, & tout ce qu'on peut en tirer, ce ſeroit l'occaſion de parler des extraits qu'on prépare avec pluſieurs de ces ſucs dépurés; mais nous réſervons de parler de ces préparations dans l'article de la mixtion, parcequ'on fait beaucoup d'extraits avec des décoctions de végétaux ſur leſquels nous n'avons encore rien dit. Nous allons examiner les autres eſpeces de ſucs qu'on tire des végétaux & des animaux.

On entend par huiles, des ſucs onctueux, gras & inflammables qu'on tire des végétaux, des animaux & de pluſieurs endroits de la terre. Je comprends auſſi ſous ce nom les bitumes ſolides, parceque ces dernieres ſubſtances appartiennent originairement au regne végétal. Les huiles different des ſucs aqueux par pluſieurs propriétés générales; 1°. par leur inflammabilité : 2°. par leur non-miſcibilité avec l'eau & avec toutes les liqueurs aqueuſes : 3°. enfin les huiles & les matieres huileuſes ſont compoſées de beaucoup d'acide & de phlogiſtique : le principe aqueux & le principe terreux entrent dans leur compoſition en moindre quantité que dans les ſucs aqueux. Outre ces propriétés générales, les huiles & les ſubſtances huileuſes en ont encore de particulieres par leſquelles elles different les unes des autres.

Entre ces propriétés particulieres, il y en a quelques unes qui ſont communes à pluſieurs : ce qui donne lieu de les diviſer en pluſieurs ſections.

1°. *Les huiles graſſes proprement dites.* Ces huiles ſont fluides ou ſolides : elles ne peuvent s'élever & ſe volatiliſer par la chaleur ſans s'altérer & ſans ſe décompoſer : elles ne peuvent s'emflammer tant qu'elles ſont ſeules & froides. Les huiles fluides de cette claſſe ſont l'huile d'olives, l'huile d'amandes douces, l'huile de ſemences de pavots, &c. Les huiles concrètes ſont le ſuif, la plupart des graiſſes animales qui ſont toujours figées, le beurre de cacao, l'huile épaiſſe de muſcade, &c.

2°. *Les huiles eſſentielles.* Ces huiles ſont la plupart très fluides; quelques unes ſont ſuſceptibles de ſe cryſtalliſer par un froid modéré. Il y a auſſi des huiles eſſentielles épaiſſes, comme ſont les baumes naturels : il y en a de concrètes, comme ſont les réſines pures. Ces dernieres ſubſtances doivent être conſidérées comme des huiles eſſentielles épaiſſes à différents degrés.

On peut mettre dans cette claſſe les huiles minérales, celles qu'on retire par la diſtillation de pluſieurs ſubſtances foſſiles, & enfin des huiles empyreumatiques rectifiées. Toutes les huiles & les ſubſtances huileuſes de cette derniere claſſe ſont volatiles : elles s'élevent ou en totalité ou en partie au degré de chaleur de l'eau bouillante; les unes ſans ſouffrir d'altération ſenſible, & les autres en ſe rectifiant de plus en plus aux dépens de leur décompoſition. Elles ont d'ailleurs la propriété de s'enflammer ſans être échauffées auparavant, comme cela eſt néceſſaire pour enflammer les premieres. Les huiles eſſentielles & les ſubſtances réſineuſes ſe diſſolvent mieux dans l'eſprit de vin & dans l'éther que dans les huiles graſſes. Enfin ces huiles ſont très actives, pénétrantes & même cauſtiques. En général elles font beaucoup d'impreſſion ſur l'organe de l'odorat & du goût, toutes propriétés que n'ont point les huiles graſſes. Nous allons préſentement examiner la préparation de pluſieurs de ces ſucs huileux qui ſerviront d'exemple pour les autres. Nous ne dirons cependant rien, quant à préſent, ſur les huiles diſtillées, ni ſur les huiles eſſentielles qu'on peut obtenir par l'expreſſion de certaines écorces, comme celles d'orange, de citron, de bergamote : nous nous réſervons à en parler dans une autre occaſion.

Des Huiles grasses, fluides, exprimées de plusieurs végétaux.

Les substances végétales qui fournissent ainsi leurs huiles, sont les semences que nous avons nommées *huileuses* ou *émulsives;* telles que les semences de melons, de concombres, de pavots, de chenevis, de lin; certaines semences de la classe des plantes ombelliferes, comme celles d'anis, de cumin, de fenouil, &c. les amandes douces & ameres, les amandes de noyaux de pêches, d'abricots, de prunes, &c. Nous allons prendre pour exemple celle qu'on tire des amandes douces.

Huile d'Amandes douces.

On prend la quantité que l'on veut d'amandes douces nouvelles & suffisamment séchées à l'air: on les frotte dans un linge neuf & rude pour en emporter la poussiere jaune rougeâtre qui se trouve à leur surface: on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte, & qu'en les exprimant un peu entre les doigts, on voie l'huile sortir. Alors on forme avec cette pâte une espece de boule applatie, ou de gâteau, & on l'enferme dans un morceau de toile de coutil, en lui laissant occuper le moins d'espace qu'il est possible, & on la soumet à la presse. L'huile, comme les autres liquides, n'étant pas compressible, passe à travers les mailles de la toile à mesure qu'on exprime: on la reçoit dans un vase convenable. Lorsque l'huile cesse de couler, on cesse de l'exprimer. Il reste dans le linge le parenchyme de la graine qui contenoit l'huile renfermée entre ses cloisons.

Si l'on a employé une livre d'amandes douces, on tire ordinairement cinq onces & demie d'huile; mais si le coutil est déja imbibé d'huile d'une opération subséquente, on en tire davantage.

Les amandes ameres fournissent autant d'huile que les amandes douces: elle a une saveur amere assez agréable.

L'huile d'amandes douces adoucit les âcretés de la trachée-artere & de la poitrine: elle excite l'urine: elle appaise Vertus.

les douleurs de la colique néphrétique, en faiſant couler la pierre, le ſable ou les glaires du rein à la veſſie : elle appaiſe les tranchées des femmes en couche & celles des petits enfants : elle tue leurs vers La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à quatre onces. On s'en ſert auſſi extérieurement pour ramollir & pour adoucir.

Doſe.

REMARQUES.

La méthode que nous venons de preſcrire pour tirer l'huile des amandes douces, eſt générale pour toutes les ſemences qui peuvent ainſi fournir leur huile. Nous remarquerons ſeulement que les huiles qu'on tire par cette méthode des ſemences des plantes ombelliferes, ne doivent pas être conſidérées comme des huiles graſſes : elles contiennent une très grande quantité d'huile eſſentielle qu'on peut ſéparer par la diſtillation : auſſi ne fait-on jamais uſage de ce procédé pour tirer les huiles de ces ſemences à cauſe de la diſſipation qui ſe fait des parties les plus volatiles.

Ceux qui préparent l'huile des amandes douces en grand ſont dans l'uſage de les dépouiller de leurs écorces : ils les mettent tremper dans de l'eau très chaude : leurs enveloppes ſe gonflent & ſe détachent facilement : ils mettent enſuite les amandes dans une étuve pour les faire ſécher : ils les réduiſent en poudre en les faiſant paſſer dans un moulin ſemblable à ceux dont on ſe ſert pour moudre le café, à l'exception qu'il eſt beaucoup plus gros & plus grand : enſuite ils en tirent l'huile par le moyen de la preſſe, comme nous l'avons dit précédemment. Mais l'infuſion dans l'eau chaude qu'on fait éprouver aux amandes douces, altere conſidérablement l'huile qu'on en tire : la chaleur qu'elle a éprouvée la diſpoſe à rancir plus promptement. Ces opérations ſont faites pour deux raiſons : la premiere, qui eſt la principale, eſt de pouvoir vendre plus avantageuſement aux Parfumeurs les pains de pâte d'amandes dont on a ſéparé l'huile : la ſeconde, afin d'éviter que l'huile d'amandes douces ait de la couleur, parceque, lorſqu'on laiſſe l'écorce aux amandes, l'huile qui en ſort ſe colore toujours un peu en prenant une légere teinture de

la pouſſiere rougeâtre qui reſte à leur ſurface. C'eſt auſſi pour qu'elle ſoit moins colorée que nous avons preſcrit de frotter les amandes dans un linge rude avant de les piler ; mais cette couleur n'altere pas à beaucoup près les propriétés de cette huile autant que la chaleur qu'on lui fait éprouver dans l'étuve, après avoir dépouillé les amandes de leurs écorces.

Les huiles graſſes, lorſqu'elles ſont nouvellement exprimées, ſont toujours un peu troubles à raiſon d'une certaine quantité de mucilage dans l'état de liquidité, qui a été entraîné avec elle pendant l'expreſſion ; mais peu de jours après, ce mucilage ſe ſépare des huiles, il ſe dépoſe au fond des bouteilles, & les huiles deviennent claires & tranſparentes : elles ſont d'autant plus claires, qu'elles ſont plus vieilles.

L'huile d'amandes douces que préparent certaines perſonnes, eſt ſouvent faite avec des amandes de toute eſpece, & à différents degrés de vétuſté. C'eſt pour elles un moyen de ſe débarraſſer des amandes qui ne ſont plus commerçables. Pluſieurs même ſont dans l'uſage de mêler l'huile d'amandes douces avec une plus ou moins grande quantité d'huile d'œillet, qui eſt celle de pavot blanc.

Cette tromperie eſt difficile à reconnoître, & c'eſt pour cette raiſon que les Commis des Fermes générales étoient ci-devant autoriſés à faire mêler une certaine quantité d'eſſence de térébenthine dans toutes les huiles d'œillet qui entroient à Paris, afin qu'elles ne puſſent être employées que pour l'uſage extérieur ; mais malgré toutes les précautions qu'on prenoit, il ne laiſſoit pas d'en paſſer beaucoup ſans être mêlées d'eſſence de térébenthine. On avoit défendu l'huile d'œillet, parcequ'on en croyoit l'uſage mal-ſain ; mais comme on a reconnu le contraire, on en permet à préſent l'entrée, & en effet elle n'eſt pas plus nuiſible que l'huile d'olives : des Provinces entieres n'en emploient pas d'autres de temps immémorial, & ne s'en trouvent pas mal.

L'huile d'olives ſe prépare à peu près de la même maniere que celle dont nous venons de parler. On cueille les olives lorſqu'elles ſont ſuffiſamment mûres : on les fait

ſécher afin de priver d'humidité le mucilage qu'elles contiennent abondamment, & par-là de détruire l'adhérence de l'huile avec ce mucilage : on les écraſe & on les ſoumet à la preſſe en les arroſant avec un peu d'eau chaude, afin de donner plus de fluidité à l'huile : on la laiſſe repoſer enſuite pour en ſéparer l'eau & le mucilage qui ont pu paſſer avec elle.

Toutes les huiles liquides des végétaux & des animaux ſont ſujettes à ſe figer par le froid, les unes plus facilement que les autres : l'huile d'olives, par exemple, lorſqu'elle eſt bonne, ſe fige ſi elle éprouve pendant quelques jours un froid de dix degrés au-deſſus de la congelation ; au lieu que lorſqu'on lui fait éprouver ce même degré de froid ſubitement, elle ne fait que s'épaiſſir ſans ſe figer. L'huile d'amandes douces, au contraire, ne ſe fige que par un froid de dix degrés au deſſous de la congelation, encore faut-il qu'il continue pluſieurs jours de ſuite. On ne peut attribuer ces différences qu'à la nature & aux proportions des principes qui entrent dans la compoſition de ces huiles, mais particulièrement au principe acide qui eſt plus développé dans les huiles qui ſont moins ſujettes à ſe figer. Il y a lieu de préſumer que le figement des huiles n'eſt rien autre choſe qu'une cryſtalliſation de ces mêmes huiles : mais quelle qu'en ſoit la cauſe, on peut tirer de ces propriétés des huiles fluides des végétaux un principe qui eſt fondé ſur l'expérience, & relatif à leur décompoſition ſpontanée, c'eſt-à-dire, à la plus ou moins grande facilité qu'elles ont à rancir. J'ai remarqué que celles qui ſe figent facilement, comme l'huile d'olives, ſont infiniment plus long-temps ſans ſe rancir que la plupart des autres huiles qui ſont toujours fluides ; & enfin, l'huile de ben qui eſt preſque toujours figée dans notre climat, ne rancit qu'au bout d'un long eſpace de temps.

Huile de Ben.

On prend la quantité qu'on veut de noix de Ben les plus récentes & les plus groſſes : on les caſſe une à une avec un petit marteau : on ſépare exactement les coquilles qu'on

jette comme inutiles : on met à part les amandes : on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'elles ſoient réduites à pâte : on en forme une boule qu'on met dans un petit ſac de toile de coutil ; on ferme l'ouverture avec une ficelle qu'on ſerre bien : on met le ſac à la preſſe, & on l'exprime par degré ; l'huile ſort peu à peu : on la reçoit dans une bouteille lorſqu'il ne coule plus rien : on deſſerre la preſſe : on ôte le marc du ſac : on le réduit en poudre dans un mortier de marbre, & on remet cette poudre dans le même ſac pour l'exprimer de nouveau : on en tire encore un peu d'huile qu'on met avec la premiere, lorſqu'il ne coule plus d'huile : on vuide le ſac ; on jette comme inutile ce qu'il contient.

De la même maniere on prépare l'huile de noiſettes, l'huile de noix, &c.

L'huile de Ben ne s'emploie qu'à l'extérieur ; elle eſt déterſive, adouciſſante, propre pour ôter les démangeaiſons de la peau, & pour adoucir : on la fait entrer dans des pommades adouciſſantes & pour embellir la peau. On en met dans le tabac d'Eſpagne pour l'humecter. Les Parfumeurs s'en ſervent pour tirer l'odeur de certaines fleurs, telles que celles de Jaſmin, de Tubéreuſe, &c. Vertus.

REMARQUES.

Le Ben fournit une huile très douce qui eſt preſque toujours figée ; elle n'eſt fluide qu'à une température de douze ou quinze degrés au-deſſus de la glace ; elle ſe conſerve pluſieurs années avant de devenir rance ; à meſure qu'elle vieillit, elle ſe fige plus difficilement. Lorſqu'elle coule de la preſſe, elle eſt d'autant plus épaiſſe, que la température eſt froide ; on peut, dans les temps de gelée, l'exprimer ſans inconvéniens entre des plaques de fer chauffées dans de l'eau bouillante ; mais il ne faut pas lui appliquer un plus grand degré de chaleur, l'huile ſeroit plus diſpoſée à ſe rancir,

Huit livres de Ben nouveau fourniſſent trois livres de coquilles & cinq livres d'amandes : ces amandes rendent ordinairement une livre treize onces d'huile.

Huile de Semences de Jusquiame par expression.

Plusieurs personnes pensent que la semence de Jusquiame fournit de l'huile par la simple expression ; j'en ai soumis quatre livres bien pilées à une bonne presse sans avoir pu en tirer une seule goutte, quoique la semence pilée parût grasse au toucher, comme on désiroit en avoir à cause des vertus qu'on lui attribue pour soulager les douleurs hémorrhoïdales, j'ai été obligé de piler avec cette quantité de semences une livre d'amandes douces nouvelle ; l'huile que j'ai obtenue s'est trouvée avoir les effets qu'on en attendoit ; elle a beaucoup soulagé le malade, & depuis elle a été employée avec le même succès. La maniere de s'en servir consiste d'appliquer sur les hémorroïdes un linge fin & vieux bien imbibé de cette huile.

Huile de Semences de Chenevis.

On pile dans un mortier de marbre trois livres de grains de chenevis jusqu'à ce qu'il soit réduit en pâte : on l'enferme ensuite dans un petit sac de coutil, & on le met à la presse ; il sort une huile d'une légere couleur jaune, & qui n'a point de mauvaise odeur : on en obtient huit onces & demie : si l'on a eu la curiosité de peser le sac avant l'expression, & qu'on le pese après, on remarquera qu'il en restera une demi-once d'imbibée, pourvu qu'on ait fait choix d'un sac pas plus grand qu'il ne le faut.

Vertus. L'huile de semences de chenevis est adoucissante : on

Dose. la fait entrer dans des lavements depuis une once jusqu'à trois pour appaiser les coliques & les ardeurs de Vénus.

Huile de Noix. Des provinces entieres font usage de

Vertus. l'huile de Noix en place d'huile d'Olive. Cette huile prise en lavement est estimée bonne pour soulager les coliques des peintres & celles qui sont occasionnées par des chaux ou des préparations de plomb qu'on a avalées par négligence, ou par remede, comme s'en servent beaucoup de gens qui, sans connoissance, pratiquent la médecine.

Dose. La dose est depuis une once jusqu'à quatre mêlé avec du vin.

Des Huiles épaisses des Végétaux.

Beurre de Cacao.

On prend la quantité que l'on veut de cacao des Isles : on le met dans une marmite de fer, on le rôtit légèrement jusqu'à ce que l'écorce ligneuse puisse se détacher facilement : on l'écrase légèrement sur une table avec un rouleau de bois pour détacher toutes les écorces : on le secoue dans un van pour séparer les écorces d'avec les amandes cassées du cacao. Alors on les pile dans un mortier de fer avec un pilon de même métal, qu'on a bien fait chauffer auparavant, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte molle : on broie ensuite cette pâte sur une pierre chauffée, de la même maniere qu'on broie le chocolat. Lorsque le cacao est bien broyé, on le fait bouillir pendant environ une demi-heure dans une grande quantité d'eau : on laisse refroidir le tout : & on ramasse avec une cuiller ou avec une écumoire le beurre de cacao qui est figé à la surface de la liqueur : on fait encore bouillir le marc deux fois, ayant soin de laisser refroidir & de ramasser chaque fois le beurre de cacao qui se trouve figé. On fait fondre ensuite ce beurre de cacao au bain-marie : on le laisse se figer, & on l'enleve pour en séparer l'humidité : après quoi on le fait fondre & on le coule dans une bouteille longue & étroite, qu'on tient dans l'eau bouillante, afin que l'huile, en restant quelque temps fluide, puisse se dépurer. On la laisse se figer, on casse la bouteille, on sépare le beurre d'avec les *feces*, & on le purifie une seconde & une troisieme fois de la même maniere jusqu'à ce qu'il soit net, & qu'il ne contienne plus de parenchyme de l'amande de cacao. On sépare à chaque purification les *feces* qui se sont précipitées. On peut, pour accélérer sa purification, le passer au travers d'un linge fin & serré immédiatement après qu'on l'a séparé de son humidité.

Le cacao des Isles est celui qui rend le plus de beurre : la quantité qu'il rend est d'autant plus grande, qu'il est plus nouveau ; le beurre qu'on en retire est également bon. Le cacao des Isles est âcre quand il est nouveau ; mais

le beurre ne l'eſt pas; une livre & demie de cacao nouveau rend ſept onces deux gros de beurre non purifiées, & ſix onces & demie lorſqu'il l'eſt.

Le beurre de cacao eſt adouciſſant, incraſſant, propre pour les maladies de la poitrine, pour la toux ſeche. On le fait prendre en bols, ſeul ou mêlé avec du blanc de baleine & du kermès, ſuivant que le cas le requiert.

Vertus. Le beurre de cacao s'emploie auſſi à l'extérieur pour adoucir & ramollir la peau.

On fait encore avec le beurre de cacao des ſuppoſitoires qui conviennent particulièrement pour adoucir les douleurs hémorrhoïdales : on les introduit auſſi dans la matrice pour adoucir les douleurs occaſionnées par l'âcreté des ulceres.

REMARQUES.

On peut obtenir le beurre de cacao de beaucoup de manieres différentes : mais celle que nous venons de propoſer eſt préférable, parcequ'elle n'altere en rien les qualités de cette huile; au lieu que par la plupart des autres méthodes dont nous allons parler on lui fait toujours éprouver des degrés de chaleur qui l'alterent & développent ſon acide, ſi ce n'eſt cependant la méthode ſuivante, qui eſt auſſi bonne que la précédente. On pulvériſe groſſièrement le cacao, au lieu de le réduire en pâte : on le met dans un ſac de toile de coutil, & on le plonge dans de l'eau qu'on entretient bouillante, juſqu'à ce que le cacao ſoit échauffé également : alors on met le ſac à la preſſe entre des plaques de fer chauffées à la chaleur de l'eau bouillante : l'eau qui eſt entrée dans le ſac ſort avec l'huile qui n'a pas le temps de ſe figer : on exprime juſqu'à ce qu'il ne ſorte plus rien du ſac. On fait bouillir le ſac avec ſon marc encore une fois, & on l'exprime de nouveau pour retirer ce qui peut être reſté de beurre de cacao. On le purifie enſuite, comme nous l'avons dit précédemment. Lorſqu'on emploie cette ſeconde méthode, il ne faut pas que le cacao ſoit broyé, parce qu'il boucheroit les pores du linge & empêcheroit qu'on ne pût l'exprimer, & auſſi à

cause d'un mucilage assez considérable qui se délaie ; ce qui oblige d'exprimer doucement, sans quoi on feroit crever le sac.

Un troisieme moyen qu'on emploie pour obtenir l'huile de cacao, consiste à le soumettre à la presse entre des plaques chauffées, immédiatement après qu'on l'a réduit en pâte dans un mortier de fer chauffé. Ce moyen est moins long que les précédents, & le beurre qu'on obtient est un peu moins blanc.

Il y a des Fabricants de chocolat qui tirent une certaine quantité de beurre du cacao avec lequel ils doivent former du chocolat : ils mettent la pâte, avant qu'elle soit broyée, sur une pierre inclinée & chauffée : par ce moyen, le beurre coule doucement, & il se trouve presque tout purifié ; mais cette quantité de beurre séparé du cacao est aux dépens de la bonté du chocolat. Ils remplacent l'huile qu'ils en ont séparée par d'autres substances dont nous parlerons ailleurs. Ils falsifient ensuite ce beurre en le mêlant avec une certaine quantité de suif de mouton, récemment préparé, & qui n'a point d'odeur.

Le beurre de cacao a une consistance un peu plus ferme que celle du suif de mouton ; mais il se liquéfie plus facilement que lui dans les mains : pour peu qu'elles soient chaudes, il graisse à peu près aussi facilement que le beurre ordinaire.

Cette substance est sujette à se rancir comme toutes les autres huiles & graisses : lorsqu'elle est dans cet état, on ne doit jamais l'employer en Médecine. Ce beurre, quoique très rance, ne perd rien de sa consistance ; mais il aquiert beaucoup de blancheur. J'en ai fait des bougies moulées, comme on fait les chandelles avec le suif : cette espece de bougie étoit aussi belle que celle de cire : elle étoit un peu plus sonnante : la lumiere qu'elle répandoit étoit nette, pure & tranquille, comme celle de la cire. Une de ces bougies, pesant une once, a duré aussi long-temps qu'une chandelle de suif qui pesoit une once & demie : l'une & l'autre avoient la même quantité de brins de coton pour meche, & elles étoient aussi de la même grosseur ; la chandelle de suif étoit seulement plus longue : la durée de l'une

& de l'autre a été de quatre heures ; d'où il résulte qu'on peut faire de très belle & de très bonne bougie avec le beurre de cacao : ce qui peut être d'un grand secours dans les disettes de cire ; du moins les gens des pays où vient le cacao pourroient l'employer à cet usage. Cette espece de bougie seroit toujours beaucoup plus chere ici que celle de cire ; mais cette observation peut avoir son application pour d'autres fruits qui fournissent des huiles aussi solides, comme les anacardes & plusieurs autres dont on ne fait aucun usage, & qu'on pourroit cultiver dans ce dessein.

Huile épaisse de Noix muscades.

On prend la quantité que l'on veut de bonnes muscades : on les pile dans un mortier de fer un peu chauffé, jusqu'à ce qu'elles soient réduites en pâte : on les enferme dans un morceau de toile de coutil, & on les soumet à la presse entre des plaques de fer un peu chauffées : l'huile qui coule se fige en refroidissant : on la ramasse, & on la fait fondre à la chaleur du bain-marie pour la réduire en masse afin qu'elle se conserve mieux : c'est ce que l'on nomme *huile épaisse de muscades :* elle a une consistance à peu près semblable à celle du suif de bœuf.

Vertus. L'huile de muscade est fort stomachale appliquée extérieurement ou donnée intérieurement. La dose est depuis
Dose. quatre grains jusqu'à dix dans un bouillon, ou dans une autre liqueur convenable. On la fait entrer dans des pommades & liniments comme fortifiante & nervale.

R E M A R Q U E S.

Les muscades contiennent deux sortes d'huiles bien distinctes l'une de l'autre. La premiere est une huile essentielle fluide qui se volatilise au degré de chaleur de l'eau bouillante, & qui a beaucoup d'odeur. La seconde est une huile épaisse comme le beurre de cacao, & qui, à proprement parler, n'a point d'odeur, mais elle en conserve toujours un peu, même après qu'on a séparé, par la distillation à l'eau, l'huile essentielle qu'elle contient, parceque cette séparation ne peut pas se faire bien exactement. Quelques personnes

personnes recommandent d'échauffer les muscades à la vapeur de l'eau bouillante, après qu'elles sont pilées; mais j'ai remarqué qu'il étoit plus commode & plus sûr de les piler dans un mortier chauffé modérément, afin de ne point faire dissiper l'huile essentielle qui est la plus efficace.

L'huile de muscade, de laquelle on a séparé l'huile essentielle, est plus épaisse : ceux qui la préparent en grand la mêlent avec un peu de saindoux pour lui donner à peu près la consistance qu'elle doit avoir ; mais cette fraude est facile à reconnoître, en ce que cette huile de muscade, ainsi altérée & falsifiée, a moins d'odeur.

Huile de Laurier.

On prend la quantité que l'on veut de baies de laurier récentes, & dans leur parfaite maturité : on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on les fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau pendant environ une demi-heure, mais dans un vaisseau suffisamment clos, pour qu'il ne se fasse que peu ou point d'évaporation. On passe la liqueur tandis qu'elle est bouillante, avec forte expression : on la laisse refroidir : on ramasse à sa surface une huile verte, odorante, & qui est d'une consistance de beurre. On pile le marc : on le fait bouillir de nouveau, & on en tire encore de l'huile en exprimant le marc, & en laissant refroidir la liqueur : on mêle cette huile avec la premiere; c'est ce que l'on nomme *huile de laurier.*

L'huile de laurier raréfie, ouvre, amollit & fortifie les nerfs : on s'en sert à l'extérieur pour la paralysie, pour la foiblesse des nerfs, pour résoudre les tumeurs, pour les catarrhes, pour la goutte sciatique, pour la colique venteuse : on en frotte chaudement les parties : on en mêle aussi dans les lavements, depuis deux gros jusqu'a six : on peut même en faire prendre quelques gouttes par la bouche. Vertus. Dose.

REMARQUES.

L'huile de laurier est à peu près dans le même cas que l'huile de muscade dont nous venons de parler : elle contient une petite quantité d'huile essentielle qui peut s'éle-

ver au degré de chaleur de l'eau bouillante : c'eſt pourquoi il eſt bon de ne point la laiſſer diſſiper pendant la décoction des baies. On doit même faire cette décoction dans un alambic, afin de recueillir la portion qui s'éleve pour la mêler enſuite avec celle qui ſurnage la décoction. La meilleure huile de laurier eſt contenue dans l'écorce des baies, ſuivant la remarque de Lemery. Ceux qui veulent l'avoir parfaite ne pilent point les baies, afin que l'huile des noyaux ne ſe mêle point avec elle. On ne tire ordinairement qu'une petite quantité d'huile. On nous envoie cette huile toute préparée du Languedoc, d'Italie, & d'autres pays chauds où il croît beaucoup de lauriers ; mais la plus grande quantité d'huile de laurier qu'on emploie dans la Pharmacie n'a point été préparée comme nous venons de le dire : on la prépare avec des feuilles & des baies de laurier & du ſaindoux, comme nous le dirons à l'article des onguents.

De la préparation des Graiſſes des Animaux, en prenant celle de Porc pour exemple.

On prend la quantité que l'on veut de graiſſe de porc, que l'on nomme *panne :* on en ſépare la membrane adipeuſe qui eſt à la ſurface : on coupe la graiſſe par morceaux : on la pétrit dans de l'eau très pure, en la maniant entre les mains, afin de délayer dans l'eau le ſang caillé qui ſe trouve dans les petits vaiſſeaux : on change l'eau de temps en temps, ce que l'on continue jusqu'à ce que la derniere eau en ſorte ſans couleur : alors on tire la graiſſe de l'eau : on la fait fondre à une douce chaleur, & on la laiſſe ſur le feu jusqu'à ce que, de blanche & laiteuſe qu'elle eſt d'abord, elle devienne parfaitement claire & tranſparente, & qu'en en jettant quelques gouttes dans le feu, elle ne pétille plus : c'eſt à ces ſignes qu'on reconnoît que la graiſſe fondue ne contient plus d'humidité ; alors on la coule, & on la paſſe à travers un linge bien ſerré, ſans l'exprimer. On fait refondre les portions de graiſſe qui ne ſont point liquéfiées à la premiere opération, en y ajoutant un peu d'eau ; &

lorsque cette graiſſe eſt fondue comme la précédente, on la coule de la même maniere. On continue ainſi juſqu'à ce que toute la graiſſe ſoit fondue, & qu'il ne reſte plus que les membranes adipeuſes, ſéchées & rôties, qu'on exprime fortement à la derniere opération. On met à part cette derniere portion de graiſſe, parcequ'elle eſt colorée par les membranes qui ont été rôties : elle eſt auſſi bonne que la premiere; mais on ne l'emploie que dans des préparations où la couleur eſt indifférente. On verſe la graiſſe, tandis qu'elle eſt encore chaude & liquide, dans des pots de faïence, afin qu'en ſe figeant dans ces vaſes, elle ne laiſſe aucune ouverture autour d'elle par où l'air puiſſe pénétrer ſon intérieur; ce qui la feroit rancir & jaunir plus promptement.

Si l'on emploie cent livres de panne, on retire ordinaiement quatre-vingt-douze livres de graiſſe fondue.

La graiſſe de porc ainſi préparée eſt amolliſſante, anodine, réſolutive, adouciſſante, étant appliquée à l'extérieur : donnée à la doſe d'une once en lavement, elle eſt un grand adouciſſant dans les coliques, les teneſmes, &c. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

La graiſſe de porc fait la baſe de la plupart des onguents dont nous parlerons à l'article des médicaments externes compoſés. C'eſt une ſubſtance huileuſe qui abonde beaucoup en acide, & qui fournit, par l'analyſe chymique, les mêmes principes que les huiles végétales. Cette ſubſtance, quoique tirée des animaux, n'eſt nullement animaliſée : elle a conſervé dans le corps de l'animal tous les caracteres des huiles végétales. On peut dire la même choſe du ſuif & de la moëlle, qui n'en different en aucune maniere de ce côté-là. Toutes ces graiſſes ne different les unes des autres que par la conſiſtance qui eſt plus ou moins ferme; ce qui vient vraiſemblablement des différentes proportions de leurs principes, ou de la maniere dont ces mêmes principes ſont combinés.

La plupart des graiſſes, quoique toujours figées, ſe ranciſſent néanmoins plus promptement que pluſieurs huiles

végétales, comme celles d'olives & de ben, qui se figent facilement; ce qui sembleroit contredire ce que nous avons avancé précédemment: mais il paroît qu'on peut attribuer ces différences à l'élaboration que ces substances huileuses ont subie dans le corps de l'animal, & à l'arrangement des principes, qui est différent. L'acide, dans les graisses animales, se développe plus facilement par l'action combinée de l'air & de l'eau; ce qu'on reconnoît par l'odeur rance qu'elles acquierent en fort peu de temps, sur-tout lorsqu'en les préparant on n'a pas fait dissiper entièrement toute l'humidité. C'est pour cette raison que nous avons recommandé de ne couler la graisse que lorsqu'elle en est entièrement privée, & de la laisser se figer dans les pots où l'on veut la conserver, afin qu'en remplissant exactement toute la capacité, l'air ne puisse pénétrer dans son intérieur. Mais malgré toutes ces précautions, la graisse de porc, comme toutes les autres, rancit toujours au bout de deux années, quelque bien préparée qu'elle soit; ce qui n'arrive pas aux huiles auxquelles nous les comparons.

L'eau qu'on mêle en faisant fondre les graisses, est destinée à empêcher qu'elles ne roussissent pendant leur liquéfaction: cela forme une sorte de bain-marie. Lorsque celle de porc a été préparée comme il convient, elle est très ferme & parfaitement blanche, à l'exception de la derniere portion qui est toujours un peu rousse.

On ne doit jamais employer dans les préparations de Pharmacie la graisse ou saindoux tout préparé que vendent les Charcutiers: c'est un amas de graisses de toute espece: elle est ordinairement mêlée de la graisse salée qui sort pendant la cuite du petit salé: elle a l'odeur de graisse de rôti: ils y mêlent d'ailleurs la plus grande quantité d'eau qu'ils peuvent, en l'agitant dans l'eau, afin de la blanchir après qu'elle est fondue.

On peut préparer de la même maniere que nous l'avons dit toutes les graisses des autres animaux. Cependant on ne lave pas ordinairement celles qui sont rares & cheres, comme celles de viperes, à moins qu'on n'en ait une grande quantité: ainsi on se contente, pour l'ordinaire,

de les liquéfier à une douce chaleur pour les priver de toute humidité : on les passe ensuite à travers un linge en les exprimant suffisamment.

Toutes les graisses ne sont pas d'une consistance semblable : les unes en ont beaucoup, comme celle de mouton : les autres restent presque toujours fluides, comme celle de plusieurs poissons : d'autres ne se figent qu'en partie, comme celle de vipere ; ce qui pourroit faire soupçonner d'abord, si l'on n'avoit point de pareils exemples dans la plupart des huiles fluides végétales dont nous venons de parler, que cette derniere seroit sous deux états différents, quoiqu'essentiellement la même.

Huile d'Œufs.

On fait durcir des œufs : on en sépare ensuite les jaunes : on les met dans une poële de fer ou dans un poëlon d'argent : on les fait dessécher sur un feu doux, en les remuant sans discontinuer, & les écrasant pour les diviser & les émietter. Lorsqu'ils son bien secs, on augmente un peu la chaleur, en prenant garde de ne les point faire roussir : ils se gonflent prodigieusement, & se liquéfient beaucoup : lorsqu'on les a tenus sur le feu pendant quelques minutes en cet état, on les met promptement dans un sac de toile forte, & on les soumet à la presse entre des plaques de fer chauffées dans de l'eau bouillante. Il sort une huile d'un jaune doré, d'une odeur agréable, & d'une saveur très douce ; c'est ce que l'on nomme *huile d'œufs :* de cinquante jaunes d'œufs on tire ordinairement cinq onces d'huile.

Cette huile est très adoucissante pour la peau, pour effacer les cicatrices, pour empêcher les cavités de la petite vérole de paroître, pour les crevasses du sein & des mains, & pour la brûlure. Vertus.

REMARQUES.

Les jaunes d'œufs, immédiatement après qu'ils sont cuits, contiennent beaucoup d'humidité ; elle tient la matiere mucilagineuse dans un degré de consistance conve-

nable pour empêcher l'huile de se séparer ; mais à mesure qu'elle se dissipe, l'huile sort de ses cellules, & on l'obtient facilement. On doit bien prendre garde de rôtir & de brûler les jaunes d'œufs en les desséchant, sans quoi l'huile qu'on tireroit seroit rousse & de mauvaise odeur.

Quelques personnes falsifient cette huile en y mêlant de l'huile grasse colorée avec de la racine de curcuma.

Des Sucs résineux, des Résines & Baumes naturels.

Si je place ici les résines & les baumes naturels à la suite des huiles grasses des végétaux & des graisses des animaux, ce n'est pas que je pense que ces substances leur soient entièrement semblables ; au contraire, je sais qu'elles en different essentiellement ; mais comme elles leur ressemblent beaucoup par un certain nombre de propriétés communes, j'ai cru devoir les placer à leur suite. J'ai déja fait connoître précédemment une partie des propriétés générales de ces substances, & en quoi elles different des huiles & des graisses proprement dites ; mais il reste encore un grand nombre d'autres propriétés à examiner par lesquelles elles en different. Cet examen nous entraîneroit dans des détails chymiques qui seroient trop longs & déplacés dans un ouvrage comme celui-ci : ainsi je me bornerai à rapporter seulement les préparations qu'on fait de ces substances, & qui sont du ressort de la Pharmacie proprement dite.

Lotion de la Térébenthine, ou *Térébenthine lavée.*

La lotion de la térébenthine se fait moins pour en séparer les impuretés que pour la durcir. On prend la quantité que l'on veut de térébenthine bien claire : on l'agite dans l'eau avec un bistortier de bois ou avec une spatule d'ivoire, ayant soin de changer l'eau de temps en temps. La partie huileuse la plus subtile ou l'huile essentielle s'évapore en partie, tandis qu'une portion se dissout dans l'eau sans troubler sensiblement sa transparence. On s'apperçoit de la portion qui est dissoute dans l'eau par l'odeur & la saveur qu'acquiert cette même eau. La térébenthine devient blanchâtre par l'interposition d'une petite quantité d'eau & d'air

qui ſe mêle avec elle ; mais elle s'en ſépare par le repos : quelques jours après, la térébenthine redevient preſque auſſi claire & auſſi tranſparente qu'elle étoit auparavant.

Le but qu'on ſe propoſe dans cette opération, eſt de durcir un peu la térébenthine pour la rendre plus facile à prendre en pilules: mais elle eſt néanmoins encore trop fluide : on eſt obligé, pour remplir cette intention, d'avoir recours à une opération que l'on nomme *coction de la térébenthine*, par laquelle on fait diſſiper une plus grande quantité de ſon huile eſſentielle.

Coction de la Térébenthine, ou *Térébenthine cuite.*

On met la quantité que l'on veut de térébenthine dans une baſſine d'argent, ou, à ſon défaut, dans une terrine verniſſée, avec trois ou quatre fois ſon poids d'eau : on fait bouillir le tout juſqu'à ce que la térébenthine ait acquis une conſiſtance aſſez ferme pour pouvoir en former des pilules : ce que l'on reconnoît en en faiſant refroidir un peu de temps en temps dans de l'eau froide.

Les pilules de térébenthine ſont ſujettes à ſe ramollir & à ſe réunir en une ſeule maſſe quelque temps après qu'elles ont été formées. Pluſieurs perſonnes, pour prévenir cet inconvénient, ſont dans l'uſage de mêler la térébenthine, après qu'elle eſt cuite & ſéparée de l'eau, avec des poudres appropriées, comme celles de régliſſe, de guimauve & d'amidon, & quelquefois des poudres purgatives lorſque le cas le requiert.

La térébenthine lavée ou cuite eſt apéritive, propre pour la pierre, pour la gravelle, pour les gonorrhées, pour les ulceres du rein, de la veſſie & de la matrice. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Vertus. Doſe.

L'urine de ceux qui ont pris de la térébenthine ſent ordinairement la violette ; & même l'urine des Peintres & des Verniſſeurs qui emploient beaucoup d'eſſence de térébenthine, a fort ſouvent cette odeur : cela vient de celle qui ſe réduit en vapeur, & qu'ils reſpirent avec l'air. La térébenthine occaſionne à certaines perſonnes, qui en font uſage, des maux de tête conſidérables : lorſque ces acci-

dents arrivent, on leur en fait prendre de moindres doſes; ou on leur en fait diſcontinuer l'uſage, & on a recours à d'autres remedes.

Purification du Styrax liquide.

La purification du ſtyrax liquide conſiſte à le débarraſſer des impuretés qui lui ſont ordinairement mêlées.

On prend la quantité que l'on veut de ſtyrax liquide : on le liquéfie un peu par le moyen d'une douce chaleur : on le paſſe enſuite au travers d'un tamis de crin médiocrement ſerré, en le frottant légèrement avec une ſpatule de bois : on le ſerre dans un pot de faïence avec un peu d'eau, afin qu'il ne ſe deſſeche point à ſa ſurface.

Le ſtyrax liquide ne s'emploie que pour l'extérieur. Il eſt incifif, atténuant, émollient & fort réſolutif : il eſt vulnéraire, nerval, & réſiſte à la gangrene : il fortifie le cerveau par ſon odeur.

Vertus.

Des Sels eſſentiels des Sucs inflammables.

La raiſon qui nous a fait placer à la ſuite des ſucs aqueux, les ſels eſſentiels qu'on en retire, eſt la même qui nous engage à parler immédiatement après la préparation des ſucs inflammables, des matieres ſalines que fourniſſent ces ſucs; d'autant plus, que les moyens qu'on emploie pour les obtenir ſont auſſi ſimples que ceux qu'on met en uſage pour ſe procurer les ſels eſſentiels des ſucs aqueux.

Le principe ſalin dans les ſucs huileux n'eſt ni auſſi libre, ni ne ſe laiſſe appercevoir avec la même facilité, que dans les ſucs aqueux. Les ſels que les ſubſtances inflammables fourniſſent ſont auſſi d'une nature bien différente, comme nous nous en aſſurerons par leurs propriétés. Parmi les ſucs inflammables, il n'y a que les réſineux qui en fourniſſent une quantité très ſenſible; & il n'y a dans cette derniere claſſe que ceux qui ſont très odorants qui rendent une eſpece de ſel volatil huileux, connu ſous le nom de *fleurs*. Tel eſt, par exemple, celui qu'on retire du benjoin par ſublimation. On croit communément que cette réſine eſt la ſeule qui fourniſſe ainſi du ſel volatil; mais j'ai remar-

qué que le *ſtorax calamithe* & le *ſtorax liquide* en produiſent de ſemblable. Peut-être toutes les réſines très odorantes ſont elles dans le même cas, à l'excluſion de toutes les ſubſtances huileuſes, graiſſeuſes & réſineuſes, qui n'ont que peu ou point d'odeur; du moins je ne ſache pas que juſqu'à préſent on ait tiré aucun ſel eſſentiel cryſtalliſable des autres ſucs huileux: mais cependant il ſeroit ridicule d'en nier la poſſibilité.

Peut-être qu'on y parviendroit par des moyens différents de ceux qu'on a employés juſqu'à préſent: peut-être auſſi, & il y a lieu de le préſumer, que le principe ſalin dans ces ſubſtances eſt non ſeulement contenu en moindre quantité, mais qu'il y eſt encore combiné d'une maniere différente, & fixé davantage que dans les réſines odorantes; ce qui rend ſon extraction très difficile. Au contraire, dans les réſines odorantes, ce principe ſalin eſt très volatil; il paroît y être contenu par ſurabondance, & il eſt infiniment plus développé & plus diſpoſé à ſe ſéparer de la ſubſtance purement réſineuſe, puiſqu'une chaleur modérée ſuffit pour le dégager ſans altérer notablement la ſubſtance réſineuſe.

Il paroît même que c'eſt à ce principe ſalin, ſurabondant dans les réſines, & tellement combiné avec les autres principes qu'on ne peut l'en ſéparer entièrement, qu'on doit rapporter leur odeur plus forte que celle des autres ſucs inflammables. Quoi qu'il en ſoit, on doit regarder les matieres ſalines qu'elles fourniſſent comme les vraïs ſels eſſentiels des ſubſtances: ce ſont des ſels ſavonneux, compoſés d'huile eſſentielle très ténue, & d'acide volatil. On peut les conſidérer encore comme des huiles eſſentielles rendues concrètes par l'acide volatil de ces ſubſtances réſineuſes. Ces ſels ont beaucoup d'analogie avec le camphre; mais ils en different, en ce que leur acide eſt plus développé, & qu'il ſe manifeſte ſur les couleurs bleues des végétaux qu'ils rougiſſent: propriétés que n'a point le camphre. Les ſels eſſentiels des réſines different auſſi conſidérablement des ſels eſſentiels des ſucs aqueux, &, en général, ils participent davantage des propriétés des ſubſtances d'où on les

a tirés. 1°. Ils sont inflammables : 2°. ils ont autant d'odeur que les substances qui les ont fournis : 3°. ils sont très volatils : 4°. ils sont dissolubles dans toutes les liqueurs inflammables : toutes propriétés que n'ont point les sels des sucs aqueux, & par lesquelles ils en different essentiellement ; mais ils y ressemblent en ce qu'ils sont dissolubles dans l'eau, & qu'ils sont susceptibles de s'y crystalliser comme eux.

On pourroit encore mettre au rang des sels essentiels des substances inflammables le sel volatil qu'on retire du succin ; mais comme cette espece de sel est de nature différente de ceux qui nous occupent actuellement, & qu'on l'obtient par l'analyse de ce bitume, nous renvoyons à l'ouvrage de la Chymie, que j'ai déja annoncé.

Fleurs de Benjoin.

On met deux livres de benjoin concassé dans une terrine vernissée, peu profonde & très évasée : on la couvre d'une seconde terrine de grès : on lute les jointures des deux terrines avec du papier imbu de colle de farine ou d'amidon : on place les vaisseaux sur un fourneau suffisamment large pour que la terrine entre presque entièrement dans le fourneau : on donne à la terrine un degré de chaleur un peu supérieur à celui de l'eau bouillante : on l'entretient en cet état pendant environ deux heures ; on laisse ensuite refroidir les vaisseaux entièrement : on les délute avec précaution afin de les agiter le moins qu'il est possible : on enleve la terrine supérieure : on sépare avec la barbe d'une plume les fleurs de benjoin qui se sont sublimées. On réitere jusqu'à six fois la sublimation, s'il est nécessaire, jusqu'à ce que le marc ne fournisse plus de fleurs.

Vertus. Les fleurs de benjoin ont une odeur forte, mais agréable, piquante : elles excitent à tousser quand on les remue & qu'il en entre dans la gorge : leur saveur est acide, pénétrante. On estime ces fleurs bonnes pour l'asthme, pour abattre les vapeurs, pour les palpitations, pour résister au venin. La dose est depuis deux grains jusqu'à cinq : on les fait entrer dans des bols, pilules ou opiates, afin qu'étant enveloppées, elles ne picotent point la gorge lorsqu'on en fait usage.

Dose.

REMARQUES.

Afin qu'il ne se dissipe point de fleurs de benjoin pendant la sublimation, on use les bords de l'une & de l'autre terrine en les frottant sur un porphyre avec du sable & de l'eau jusqu'à ce que les bords se joignent le plus exactement qu'il est possible : au moyen de cette précaution, le lut de colle d'amidon étendu sur du papier suffit pour achever de fermer les jointures.

Le degré de chaleur que nous avons prescrit est suffisant pour ramollir & liquéfier en grande partie le benjoin ; ce qui est absolument nécessaire pour la sublimation des fleurs : il ne se sublime rien, si cette résine ne souffre point ce léger ramollissement. Lorsque l'on a continué le feu pendant le temps que nous avons prescrit, il convient de le cesser, parceque les fleurs qui viennent les dernieres sont toujours moins belles, sur-tout lorsque le feu a été trop fort sur la fin de l'opération. Celles qu'on retire à la seconde & à la troisieme sublimation sont encore moins belles : elles sont imprégnées d'une portion d'huile essentielle du benjoin, qui provient d'un commencement de décomposition de cette résine. On peut les avoir aussi belles que les premieres, en les mêlant avec vingt ou trente fois leur pesant de sable blanc lavé, & en les faisant sublimer une seconde fois.

Entre les différents appareils qu'on peut employer pour obtenir cette espece de sel volatil du benjoin, j'ai reconnu que celui que j'ai prescrit est le meilleur & le plus commode. On se sert ordinairement d'un pot de terre plus ou moins grand, dans lequel on met le benjoin concassé : on le recouvre d'un grand cornet de papier ou de carton, fait comme un pain de sucre, pour recevoir les fleurs à mesure qu'elles se subliment : ces cornets sont fort poreux : ils imbibent une prodigieuse quantité de fleurs, & on ne peut les retirer qu'en déchiquetant ces cornets qu'on mêle avec beaucoup de sable, pour procéder ensuite à la sublimation : mais on peut éviter cette opération, en employant un vaisseau sublimatoire qui ne se laisse point pénétrer.

Quelques personnes ont substitué de grands cornets de terre cuite à ceux de carton; mais ils sont toujours moins commodes, parcequ'ils ne présentent pas une surface suffisamment large : d'ailleurs le dégré de chaleur qu'on est obligé de donner pour faire élever ces fleurs dans cette espece de chapiteau qui est très élevé, est suffisant pour décomposer le benjoin, & faire passer avec les fleurs une certaine quantité d'huile qui altere leur blancheur, comme cela arrive presque toujours. Lorsque l'opération est bien conduite, on remarque qu'il ne s'est élevé de fleurs, que jusqu'au milieu de la hauteur de ce cône ; le reste de sa capacité devient par conséquent inutile.

Trois livres de benjoin ordinaire, sublimé jusqu'à six fois, ont fourni trois onces six gros & demi de fleurs : le feu a été ménagé dans les premieres sublimations, & poussé un peu plus fort dans les dernieres.

Ce qui reste dans la terrine après la sublimation des fleurs de benjoin, est rare, spongieux, d'une couleur brune noirâtre, & d'une odeur presque aussi agréable qu'auparavant. Cette matiere contient une grande quantité de sel volatil semblable, mais qu'on ne peut obtenir qu'en décomposant ce benjoin dans une cornue. Nous ne suivrons pas plus loin cette analyse, parcequ'elle nous entraîneroit dans des détails chymiques qui nous éloigneroient trop de notre objet.

Les fleurs de benjoin doivent être considérées comme étant le sel essentiel de cette résine. Ce sel est inflammable, dissoluble dans l'esprit de vin & dans l'eau. Les fleurs de benjoin, nouvellement sublimées, sont d'un blanc brillant argentin; mais elles perdent leur beauté, & deviennent d'une couleur brune, au bout de quelque temps, à raison d'une substance huileuse rectifiée qui les accompagne pendant leur sublimation. Cette huile se décompose avec la plus grande facilité par le contact de l'air, & devient presque noire. C'est elle qui donne aux fleurs la couleur brune dont nous parlons. On a cherché à remédier à cet inconvénient, en sublimant ces fleurs plusieurs fois de suite, & en les mettant avec du sable pour absor-

ber cette huile. Ces moyens ſont longs, & occaſionnent beaucoup de déchet. Je n'en ai pas trouvé de meilleur que celui de les purifier par diſſolution dans l'eau, filtration & cryſtalliſation de la maniere ſuivante.

J'ai fait diſſoudre vingt-cinq onces de fleurs de benjoin, qui avoient beſoin d'être purifiées, dans une ſuffiſante quantité d'eau : j'ai filtré la liqueur : elle a paſſé fort claire, légèrement rouſſe : elle a fourni par le refroidiſſement beaucoup de fleurs de benjoin cryſtalliſées en aiguilles, d'un blanc brillant & argentin, comme ſi elles euſſent été ſublimées. La liqueur, remiſe à évaporer, s'eſt troublée à raiſon de l'huile que les fleurs contenoient, & qui s'eſt décompoſée. J'ai filtré de nouveau cette liqueur : elle a fourni de nouveaux cryſtaux ; mais ils étoient en petites écailles, & ſemblables à ceux de ſel ſédatif ſublimé, & de couleur brune.

Les fleurs de benjoin ſont peu diſſolubles dans l'eau ; dix livres & demie d'eau bouillante n'en peuvent diſſoudre que quatre onces : elles ſe cryſtalliſent par le refroidiſſement, parceque l'eau froide n'en peut tenir autant en diſſolution que l'eau bouillante. Les fleurs de benjoin, qui ont été purifiées par ce procédé, ſont dépouillées de toute leur huile ſurabondante : elles ſont fort belles ; & ne changent plus à l'air. Vingt-cinq onces de fleurs de benjoin ordinaire m'ont rendu vingt-une onces de fleurs de benjoin très belles & cryſtalliſées. L'eau qu'on emploie pour cette purification ne ſert que d'intermedes & comme de diſſolvant à cette matiere ſaline ; mais il n'en entre point dans la compoſition des cryſtaux.

Des Sucs laiteux & des Gommes réſines.

Les ſucs laiteux ſont ainſi nommés, parcequ'ils reſſemblent au lait des animaux, ou aux émulſions : ce ſont en effet des émulſions naturelles. Toutes ces liqueurs ſe reſſemblent par pluſieurs propriétés générales ; mais auſſi elles différent conſidérablement par leurs propriétés par-

ticulieres : elle ſont toutes compoſées de ſubſtances huileuſes, réſineuſes, gommeuſes & extractives.

La ſubſtance réſineuſe ſe trouve unie & diſſoute en quelque ſorte dans le principe aqueux de ces mêmes ſucs par l'intermede des matieres gommeuſes, mucilagineuſes, extractives & ſalines ; de la même maniere que le beurre, dans le lait des animaux, ſe trouve uni à l'eau par les ſels & par la partie fromageuſe ; ainſi que l'huile, dans les émulſions, ſe trouve unie à l'eau par l'intermede des mucilages, &c. Il y a un grand nombre de végétaux qui fourniſſent ainſi un ſuc laiteux : ceux de ce pays-ci ſont les tithymales & les chicorées qui le donnent blanc, la chélidoine qui le donne jaune, &c. mais on n'en fait aucun uſage, parcequ'ils ſont remplacés par ceux qui nous viennent des pays étrangers, & qui ſont plus efficaces. Ordinairement on nous les envoie tous deſſéchés, apparemment pour la commodité du tranſport, ou parcequ'on ne pourroit les employer dans leur état de liquidité. Ces ſucs deſſéchés portent le nom de *gommes-réſines* ; tels ſont la myrrhe, la ſcammonée, le galbanum, le ſagapenum, l'opopanax, l'euphorbe, la gomme ammoniac, l'oliban, &c.

Ces ſucs ſont tirés par inciſion, ou ſans inciſion : on les fait enſuite épaiſſir au ſoleil ou ſur le feu : les uns ſont ſecs & friables immédiatement après, ou peu de temps après qu'on les a fait deſſécher, & ſont faciles à réduire en poudre ; comme la ſcammonée, la myrrhe, l'opopanax, la gomme de lierre, & pluſieurs autres : les autres conſervent pendant long-temps une ſorte de molleſſe, qui eſt cauſe qu'on ne peut les pulvériſer & les mêler commodément dans les compoſitions. Les uns & les autres ſont mêlés d'écorces d'arbres, de petites portions de bois, de pailles, & d'autres impuretés. On a imaginé de purifier ceux qu'on ne peut réduire en poudre, en les diſſolvant dans différentes liqueurs, afin de les débaraſſer des choſes étrangeres qui leur ſont unies. A l'égard des gommes-réſines qui ſont ſeches & friables, on les purifie facilement par la pulvériſation, comme nous le dirons bientôt.

Je dois avertir encore que je n'entrerai dans les détails chymiques de ces ſubſtances que lorſque ces détails auront un rapport direct à la Pharmacie.

Purification des Gommes-réſines qu'on ne peut réduire en poudre, en prenant pour exemple le Galbanum.

On prend la quantité que l'on veut de galbanum : on le met dans deux ou trois fois ſon poids de vinaigre : on le fait diſſoudre par le moyen d'une douce chaleur : on paſſe le tout au travers d'un linge, en exprimant fortement : on remet le marc avec de nouveau vinaigre : on le fait chauffer comme la premiere fois, afin de diſſoudre ce qui a pu échapper à la premiere colature : on paſſe avec expreſſion : on mêle les liqueurs & on les fait épaiſſir à une douce chaleur, juſqu'à ce que la maſſe qui en réſulte ait une conſiſtance emplaſtique.

On purifie, de la même maniere, toutes les gommes-réſines qui ſont trop molles, & qui ne peuvent ſe réduire en poudre.

R E M A R Q U E S.

On a toujours penſé que le vinaigre étoit le diſſolvant des gommes-réſines; mais il ne les diſſout pas mieux que l'eau. Le ſigne d'une diſſolution complette eſt la limpidité & la tranſparence parfaite de la liqueur : or ces diſſolutions, ſoit dans l'eau, ſoit dans le vinaigre, ſont blanchâtres, laiteuſes, à raiſon de la ſubſtance réſineuſe qui n'étoit pas parfaitement ſéchée, & qui reſte diviſée & ſuſpendue dans la liqueur à la faveur de la ſubſtance gommeuſe qui, elle ſeule eſt véritablement diſſoute. La portion de réſine qui ſe trouve plus deſſéchée, paſſe au travers du linge lorſqu'on exprime la décoction : elle eſt ſous la forme d'une réſine liquéfiée par la chaleur, qui a à peu près la conſiſtance de la térébenthine : on pourroit même la ſéparer s'il étoit néceſſaire.

Lorſqu'on emploie une trop grande quantité de vinaigre ou d'eau pour diſſoudre les gommes-réſines, & qu'on fait bouillir la liqueur long-temps, l'huile eſſentielle de

la résine se dissipe pendant l'évaporation, & la gomme-résine subit un endurcissement ou une coction, comme nous avons vu que cela arrive à la térébenthine qu'on fait cuire dans de l'eau. La substance résineuse alors n'a plus assez de fluidité pour rester unie avec la partie gommeuse : elle se sépare de la liqueur, elle se précipite, elle s'attache au fond du vaisseau, & y brûle lorsqu'on n'a pas soin de remuer continuellement la liqueur avec une spatule de bois.

Presque toutes les Pharmacopées prescrivent de purifier ainsi les gommes-résines par le vinaigre, sur-tout lorsqu'elles sont destinées à être employées dans les médicaments externes : mais Lemery n'approuve point cette méthode (1) à cause de la dissipation qui se fait des parties les plus volatiles de ces substances. Il recommande de choisir les belles larmes de ces gommes, & de les faire sécher entre deux papiers au soleil, ou devant le feu, & de les réduire ensuite en poudre. Cette méthode ne peut être que très approuvée, & mérite la préférence à tous égards, parceque ces gommes, ainsi séchées, peuvent être employées indistinctement pour l'intérieur comme pour l'extérieur. Les substances végétales qui peuvent se trouver dans l'intérieur de ces gommes choisies, sont en si petite quantité, qu'elles ne peuvent rien changer à leurs vertus ; ce n'est d'ailleurs, la plupart du temps, que de légers fragments du bois de l'arbre ou de son écorce. Il s'en faut de beaucoup que les gommes-résines perdent pendant l'exsiccation au soleil, ou devant le feu, autant de principes qu'il s'en dissipe pendant la purification. Cependant si les gommes-résines se trouvoient si molles, qu'on ne pût absolument les réduire en poudre, on peut, pour l'usage intérieur, les purifier par le moyen de l'eau, ou d'autres véhicules appropriés à l'usage auquel on les destine.

Ce seroit ici le lieu de parler des sels essentiels des sucs

(1) Voyez la Pharmacopée de Lemery, page 135, troisieme édition.

gommeux-

gommeux-réſineux ; mais ces ſels ne ſont point encore connus. Cependant il y a lieu de préſumer qu'il doit ſe trouver pluſieurs gommes-réſines qui en fourniroient : ce ſont des recherches à faire.

Méthode pour préparer les différentes eſpeces de petit-lait, en prenant pour exemple celui de vache.

On prend une pinte de lait de vache, ou deux livres environ : on le met dans une baſſine d'argent ou dans un vaiſſeau de terre verniſſée : on le place ſur les cendres chaudes ; on y ajoute quinze ou dix-huit grains de préſure qu'on a délayée auparavant dans trois ou quatre cuillerées d'eau ; on la mêle avec une ſpatule. A meſure que le lait s'échauffe, il ſe caille : la ſéroſité, qui eſt le petit lait, ſe ſépare des autres ſubſtances qui forment la partie blanche. Lorſque le petit-lait eſt bien chaud, & que la partie caſeuſe eſt bien ſéparée, on le paſſe au travers d'une étamine, & on laiſſe égoutter le caillé. Ce petit lait eſt toujours blanchâtre à raiſon d'une portion de caillé qui a échappé à la coagulation : on la ſépare par la clarification de la maniere ſuivante.

Clarification du petit-lait.

On met un blanc d'œuf dans une baſſine d'argent ; on le fouette avec un verre de petit-lait & douze ou quinze grains de crême de tartre : on ajoute le reſte du petit-lait, & on fait jetter au tout quelques bouillons. Le blanc d'œuf, en cuiſant, ſe coagule & enveloppe la partie caſeuſe qui ſe trouve elle-même coagulée par la crême de tartre. Lorſque le petit-lait eſt parfaitement clair, on le filtre en le faiſant paſſer au travers d'un papier gris qu'on arrange ſur un entonnoir de verre. Il paſſe alors parfaitement clair, & il doit avoir une couleur verdâtre.

R E M A R Q U E S.

Le lait de tous les animaux eſt composé des mêmes ſubſtances, c'eſt-à-dire, de beurre, de fromage, de ſéroſité ou petit-lait, & de ſel. Mais ces ſubſtances ne ſe trouvent

pas toujours dans les mêmes proportions dans le lait des différents animaux : le petit-lait de chevre, par exemple, contient une plus grande quantité de substance saline que celui de vache : il a aussi une saveur sucrée très agréable, qui est même très forte. Quoi qu'il en soit, la méthode que nous venons de prescrire pour obtenir la sérosité du lait de vache, est générale pour le lait de tous les animaux.

Tous les acides, soit végétaux, soit minéraux, ont la propriété de cailler le lait : mais il y a beaucoup d'autres substances qui n'ont aucune propriété acide, & qui néanmoins caillent le lait aussi bien. Tels sont les *gallium* à fleurs blanches & jaunes, les fleurs de presque tous les chardons, la membrane intérieure du gésier des volailles : les matieres qu'elle renferme ont encore la même propriété ; mais on emploie par préférence les fleurs de l'artichaut, nommées *chardonnette :* cette substance végétale est très propre pour préparer le petit-lait lorsque le Médecin, qui l'ordonne, trouve que les acides pourroient être contraires au malade.

La méthode de cailler le lait avec la chardonnette, est fort simple. On prend vingt-quatre ou trente grains pesant de ces fleurs qu'on fait infuser pendant un quart d'heure dans deux onces d'eau bouillante : on passe ensuite cette infusion avec forte expression, & on la mêle avec environ deux livres de lait : on procede ensuite pour le reste de l'opération de la même maniere que nous l'avons dit dans le premier procédé. On clarifie ce petit-lait avec deux ou trois blancs d'œufs, sans ajouter de crême de tartre, & on le filtre comme nous l'avons dit précédemment. La présure est la substance qu'on emploie ordinairement pour préparer le petit-lait, à moins que le Médecin ne prescrive autre chose en place. La présure est la portion de lait caillé qui se trouve dans l'estomac des veaux qui n'ont pas encore mangé. Les Bouchers séparent ce caillé ; ils le mêlent avec du sel marin pour pouvoir le conserver : ils en forment des especes de gâteaux d'environ un pouce d'épais ; ils les mettent ensuite sécher au soleil ou devant le feu.

Quelques personnes préparent le petit-lait avec du

vinaigre ; mais cette méthode ne doit pas être approuvée. Le petit-lait ainsi préparé conserve toujours une odeur de vinaigre plus ou moins forte.

D'autres emploient de l'alun en place de crême de tartre pour le clarifier : mais cette méthode doit être rejettée, parceque l'acide vitriolique de l'alun est infiniment plus fort que l'acide végétal de la crême de tartre.

Le petit-lait est d'un grand usage dans la Médecine : il ne doit pas être considéré comme un médicament de peu de vertu : c'est un liquide qui contient beaucoup de substance saline en dissolution, comme nous allons le voir.

Le petit-lait est rafraîchissant & ordinairement laxatif ; il convient dans les fievres ardentes & putrides, parcequ'il est un excellent antiputride : il est nourrissant : il convient encore dans les cas où il faut mettre en mouvement quelques humeurs qui se sont fixées à la peau, & en général dans toutes les maladies cutanées : il est un peu antiscorbutique. Le petit-lait a l'inconvénient de donner beaucoup de vents & de relâcher considérablement les fibres de l'estomac. La dose est depuis un demi-septier jusqu'à deux pintes par jour, pris par verrées de cinq à six onces, & de deux en deux heures, ou de trois en trois heures. Vertus. Dose.

Sel essentiel de Lait.

On prend la quantité que l'on veut de petit-lait clarifié : on en fait évaporer environ les trois quarts : en cet état, il fournit, du jour au lendemain, une grande quantité de crystaux : on les sépare : on fait évaporer de nouveau la liqueur restante, & on obtient des crystaux à peu près semblables aux précédents. On jette comme inutile la liqueur qui reste après cette seconde crystallisation. On fait égoutter le sel sur du papier gris, & lorsqu'il est parfaitement séché par imbibition, on le fait dissoudre dans de l'eau : on filtre la liqueur, & on laisse crystalliser le sel. On continue les évaporations & les crystallisations jusqu'à ce que la liqueur refuse de fournir des crystaux.

Le sel de lait est recommandé singulièrement pour la goutte & pour prévenir la pulmonie : on le fait prendre Vertus.

Dose. dans du thé, dans de la tisane ou dans du bouillon, depuis douze grains jusqu'à un gros : mais ce sel seroit plus efficace si on le faisoit prendre en plus grande quantité, comme à la dose de quatre gros jusqu'à une once.

Remarques.

Les deux premieres levées de crystaux, qu'on obtient du petit-lait, forment, à proprement parler, le sel essentiel de lait. Ce sel a une saveur farineuse légèrement sucrée : c'est ce qui fait qu'on le nomme aussi *sucre de lait*. La liqueur ou l'eau-mere, que nous avons recommandé de jetter, fournit, par des crystallisations réitérées, du sel marin ; & l'eau-mere qui reste ensuite contient une assez grande quantité d'*alkali fixe* tout formé sans aucune combustion. Pour l'obtenir commodément, il convient de garder pendant quelques mois l'eau-mere du petit-lait dans un bocal de verre, dans un endroit sec, où elle puisse presque se dessécher : elle subit une sorte d'altération qui permet à l'alkali fixe de se séparer en liqueur. Nous avons recommandé de purifier le sel de lait, afin de le débarrasser d'une certaine quantité de matiere extractive qui jaunit les crystaux.

Je n'entrerai dans aucun détail sur les propriétés chymiques des différents sels qu'on tire du petit-lait : je réserve ce que j'ai à en dire pour l'ouvrage que j'ai annoncé.

Il me suffit de faire remarquer, quant à présent, que deux livres de petit lait contiennent à peu près six à sept gros de matieres salines, de nature bien différente les unes des autres.

Quelques personnes donnent en place de petit-lait la dissolution de deux ou trois gros de sel de lait dans une pinte d'eau : mais d'après ce que nous venons d'exposer, il est facile de s'appercevoir de la différence d'un pareil prétendu petit-lait : il n'en a ni la couleur ni la saveur : il ne contient pas les mêmes substances salines, ni dans les mêmes proportions ; & enfin il est privé de la matiere extractive huileuse & balsamique qui lioit les autres principes, & qui empêchoit de sentir le sel alkali que contient le petit-lait.

QUATRIEME PARTIE.

De la Mixtion des médicaments.

Après avoir examiné les trois premieres parties de la Pharmacie, & avoir établi des regles générales pour conserver & disposer les médicaments simples à être mélangés, nous allons passer à notre quatrieme partie, qui a pour objet la mixtion ou le mélange des médicaments simples.

Le but qu'on se propose dans le mélange des médicaments simples, est de réunir la vertu de plusieurs substances, afin que les composés puissent remplir en même temps plusieurs indications; mais cet assortiment n'est pas aussi facile à bien faire qu'on pourroit se l'imaginer d'abord. Cette partie de la Pharmacie est également utile aux Médecins & aux Apothicaires.

Elle exige de la part du Médecin beaucoup de connoissances sur la nature des principes qui composent les substances qu'il a dessein d'employer, afin de prévoir & d'éviter les décompositions & les nouvelles combinaisons résultantes du mélange de plusieurs drogues qui ont de l'action les unes sur les autres. Ces combinaisons sont encore très peu connues : elles peuvent avoir, & ont en effet assez souvent des propriétés différentes de celles des substances prises séparément.

L'Apothicaire, de son côté, doit avoir des connoissances suffisantes dans la matiere médicale, pour être en état de rectifier à propos les erreurs qui peuvent se glisser dans les ordonnances des Médecins, tant sur les doses des drogues que sur les noms qui sont quelquefois employés les uns pour les autres; mais il doit faire ces changements avec beaucoup de prudence, & en avertir même le Médecin auparavant, autant que cela est possible, sur-tout lorsque ces erreurs tombent sur des remedes actifs. L'Apothicaire doit savoir encore choisir la meilleure méthode de faire les mélanges entre toutes celles qu'on peut pratiquer. Cela lui est

d'autant plus néceſſaire, que les Médecins mettent ſouvent au bas des formules *fiat ſecundùm artem*, oũ même ſimplement par abrégé, *f. ſ. art.* au lieu d'un *modus* détaillé, laiſſant à l'Apothicaire la liberté de faire pour le mieux.

La plupart des Auteurs qui ont traité de la Pharmacie, ont diviſé les médicaments en *internes*, c'eſt-à-dire ceux qui ſont faits pour être pris intérieurement; & en *externes*, c'eſt-à-dire ceux qui ne ſont faits que pour l'uſage extérieur : mais nous croyons cette diviſion abſolument défectueuſe pour un plan méthodique de Pharmacie, attendu qu'il en réſulte néceſſairement de la confuſion; puiſque parmi les médicaments externes, par exemple, il y en a qui, relativement à leur compoſition, ne different point de certains médicaments internes. C'eſt ainſi que pluſieurs emplâtres & pluſieurs onguents ne different des électuaires que parceque ce ſont des graiſſes qui y ſervent d'excipients, & que dans les électuaires, c'eſt du ſucre ou du miel. Il y a d'ailleurs certains onguents dans leſquels même l'excipient n'eſt point graiſſeux; telle eſt la compoſition à laquelle on a donné le nom d'*onguent ægyptiac*, & beaucoup d'autres qu'on peut faire & qu'on fait tous les jours. Au reſte, preſque tous les médicaments internes peuvent être employés à l'extérieur, & ils le ſont continuellement. Cependant malgré la bonne volonté que j'aurois de changer à cet égard tout le plan de cet ouvrage, je ne puis m'y déterminer, croyant qu'il eſt néceſſaire d'avoir auparavant l'approbation des perſonnes éclairées.

On peut conſidérer les médicaments compoſés ſous deux points de vue généraux; ſavoir, les magiſtraux & les officinaux.

Les remedes *magiſtraux* ſont ceux que les Médecins preſcrivent à meſure qu'ils ſont néceſſaires. La plupart de ces médicaments ſont de nature à ne durer qu'un certain temps.

Les médicaments *officinaux* ſont ceux que les Apothicaires ont coutume de tenir toujours prêts, pour y avoir recours dans l'occaſion. Ils ſont faits pour durer un certain

temps ; plusieurs même doivent se conserver pendant une année entiere, parcequ'on ne peut, le plus souvent, se procurer les drogues simples qui les composent qu'une fois l'année. Il convient par conséquent d'éviter de faire entrer dans ces especes de médicaments composés des drogues faciles à se gâter, sur-tout lorsqu'elles ne se trouvent pas mêlées avec des substances capables d'empêcher leur défectuosité. L'Apothicaire doit examiner souvent ces compositions officinales, & tâcher de reconnoître quelles peuvent être les drogues simples qui les font corrompre, afin d'en substituer d'autres de même vertu, & qui n'aient pas les mêmes inconvénients. Mais toutes ces réformes doivent se faire de maniere qu'elles n'apportent aucun changement aux vertus que l'on connoît à ces mêmes médicaments, & ce doit être toujours de concert avec les Médecins qui les emploient.

Il est encore essentiel de connoître l'odeur & la saveur des drogues simples qu'on veut faire entrer dans les compositions, afin d'éviter d'employer celles qui en ont de désagréables, du moins autant que cela est possible, & d'en substituer d'autres qui le sont moins, & qui n'en ont quelquefois pas moins de vertu pour cela.

Nous avons fait observer précédemment que les végétaux sont susceptibles de recevoir des changements dans la quantité de leurs principes, & qu'ils contiennent plus de substance résineuse dans les années seches que dans les années pluvieuses. C'est à ces variétés qu'on doit rapporter celles qu'on remarque dans la couleur & dans l'odeur de certains médicaments qui ne sont pas exactement semblables toutes les années. Tels sont, par exemple, le *populeum*, le *martiatum*, le mondificatif d'ache, &c. qui sont d'un beau verd, & qui ont une odeur plus forte lorsqu'on les a préparés avec des plantes cueillies dans une année seche ; au lieu que ces mêmes compositions sont d'un verd pâle, & leur odeur est plus foible lorsqu'on est obligé de les faire avec des plantes ramassées dans des années pluvieuses, même en les faisant entrer dans des proportions beaucoup plus grandes ; il en est de même du syrop violat. Un Médecin qui a connoissance de ces choses, doit être

en garde ſur les couleurs qu'on a données à ces compoſitions par des matieres étrangeres, & quelquefois dangereuſes, comme nous le dirons à l'article des huiles & graiſſes colorées.

Les médicaments composés, magiſtraux & officinaux, ſont plus ou moins composés. Nous ſuivrons à cet égard le plan le plus naturel, en commençant par les plus ſimples. La maniere de preſcrire les uns & les autres ſe nomme *formule*, & elle eſt aſſujettie à des regles générales : nous croyons qu'il eſt à propos de dire un mot ſur cet article avant que de paſſer à l'examen des médicaments composés.

Des Formules (1).

La formule eſt la maniere de preſcrire à l'Apothicaire les médicaments qu'il doit préparer : c'eſt une partie de la Thérapeutique, qui enſeigne le choix des remedes appropriés au ſexe, au tempérament, à l'âge & à l'état du malade.

Les formules ſont *magiſtrales* ou *officinales.*

Les formules *magiſtrales* ſont celles qui contiennent les remedes que le Médecin preſcrit à meſure qu'ils ſont néceſſaires.

Les formules *officinales* ſont celles qui preſcrivent la maniere de préparer les médicaments composés que les Apothicaires doivent avoir toujours prêts dans leurs boutiques.

Dans toutes les formules il y a quatre choſes à conſidérer.

1°. *La baſe ;* 2°. l'*adjuvant* ou *auxiliaire*, qui, le plus ſouvent, eſt ſtimulant ; 3°. le *correctif ;* 4°. l'*excipient.*

Les Anciens admettoient une cinquieme partie, qu'ils nommoient *déterminant* ou *dirigeant.* Par exemple, lorſ-

(1) Tout ce que je vais dire ici eſt extrait du Traité de l'*Art de faire des Formules*, par M. Gaubius, Médecin Hollandois. Ceux qui voudront être plus inſtruits ſur cette matiere, ne peuvent mieux faire que de conſulter l'original.

qu'ils avoient dessein de purger les sérosités de la tête, ils prescrivoient dans la formule un remede céphalique, parcequ'ils pensoient qu'il avoit la propriété de porter l'action des purgatifs vers cette partie du corps, &c. mais à présent on n'a plus d'égard à ce dernier membre de la formule.

Examinons présentement les quatre autres parties de la formule.

La *base* est la partie la plus essentielle de la formule : elle doit toujours être placée à la tête, & elle doit prédominer sur toutes les autres drogues, non pas en mesure ni en poids, mais relativement à ses propriétés actives.

La base peut être simple ou composée : elle devient composée lorsqu'on réunit plusieurs drogues qui ont les mêmes vertus, & à peu près aux mêmes doses. Par exemple, dans un apozeme fébrifuge, dans lequel on a fait entrer le quinquina, c'est lui qui forme la base; alors elle est simple, parceque les autres drogues avec lesquelles on peut l'associer n'ont pas une vertu fébrifuge aussi marquée que celle de quinquina. La base devient composée, lorsqu'en place du quinquina on réunit plusieurs substances fébrifuges qui sont à peu près de force égale ; telles sont la gentiane, le chamædrys, le chamæpytis, & autres amers semblables, qui étoient les fébrifuges qu'on employoit en Europe avant que le quinquina fût connu.

On doit éviter, autant qu'il est possible, de compliquer la base : les remedes en deviennent moins dégoûtants & plus faciles à prendre.

L'*adjuvant* ou *auxiliaire*, se nomme aussi *stimulant*, lorsqu'on l'emploie dans les formules des médicaments peu actifs.

L'adjuvant doit avoir la même vertu que la base : il agit ordinairement en augmentant son activité : souvent on le fait entrer dans la formule pour diminuer le volume de la base du remede dont le malade est dégoûté.

Par exemple, lorsqu'un malade hydropique est las de prendre du jalap en boisson ou en bol, on peut, au lieu de lui en faire prendre un gros, comme il faisoit ci-devant,

ne lui en donner qu'un demi-gros, en le mêlant avec douze ou quinze grains de ſcammonée, qui eſt un hydragogue plus actif que le jalap.

Le *correctif* peut s'employer dans deux vues différentes ; 1°. pour diminuer l'activité de la baſe, comme, par exemple, lorſqu'on mêle un alkali fixe avec des réſines. Cet alkali ſe combine avec ces ſubſtances : il les réduit dans un état ſavonneux, & en diminue conſidérablement l'activité : les ſubſtances réſineuſes deviennent plus diſſolubles, moins ſujettes à s'attacher aux inteſtins, & elles n'occaſionnent point de coliques, comme elles ſont ſouvent lorſqu'on les fait prendre ſeules ; mais cette eſpece de correctif n'eſt point exact, parceque l'alkali détruit une partie de la vertu du médicament, au point que quinze grains de jalap, mêlés avec quelques grains de ſel alkali, purgent moins que huit grains de ce même jalap : il n'y a que la portion de jalap qui n'a point été décompoſée par l'alkali, qui ſoit véritablement purgative.

2°. Le correctif s'emploie auſſi, & même le plus ſouvent, pour maſquer la ſaveur & l'odeur déſagréables de certaines drogues, & auſſi pour fortifier le tiſſu des viſceres, & pour les mettre en état de réſiſter à l'activité des remedes qui peuvent occaſionner des irritations : c'eſt dans cette intention, par exemple, qu'on joint aux autres médicaments des aromates, des huileux, des mucilagineux, le ſucre, le miel, &c. On choiſit la ſubſtance la plus appropriée, & qui n'eſt pas contraire à l'effet du remede.

L'*excipient* eſt ce qui donne la forme ou la conſiſtance au médicament : il doit être approprié à la baſe, à la maladie, au tempérament, &c.

L'excipient peut porter encore le nom de *menſtrue*, de *véhicule* ou d'*intermede*, ſuivant les circonſtances.

Les excipients ſont l'eau, le vin, l'eau-de-vie, l'eſprit de vin, le vinaigre, &c. Les excipients d'intermede ſont le jaune d'œuf, les mucilages, &c. par leſquels on parvient à unir l'huile à l'eau.

Voici un exemple de formule qui, quoique ſimple, contient les différents membres dont nous venons de parler.

Potion purgative.

℞ Caſſe en bâton, ℥ iv. . . . . *Baſe.*
Séné, ʒ ij. . . . . *Auxiliaire.*
Racines de grande ſcrophulaire, ʒ j. . . . *Correctif.*
Eau, *q. ſ.* . . . . *Excipient.*

Faites ſuivant l'art, pour qu'il reſte quatre onces de liqueur.

REMARQUES.

La caſſe eſt la baſe de cette formule : le ſéné y eſt ajouté pour augmenter la force de la potion : la racine de grande ſcrophulaire eſt employée pour détruire en grande partie l'odeur & la ſaveur nauſéabondes du ſéné; enfin l'eau eſt l'excipient qui ſe charge de toutes les parties extractives qu'elle peut diſſoudre. On peut, ſi l'on veut, ajouter, après que la potion eſt paſſée, quelques aromates pour donner une odeur agréable, comme, par exemple, de l'eſprit de citron, de l'eau de canelle ou de l'eau de fleurs d'orange, &c.

Regles générales qu'on doit obſerver pour formuler exactement.

On doit écrire liſiblement & diſtinctement, mettre les noms de chaque drogue les uns au-deſſous des autres, & toujours à la ligne, & ne mettre jamais pluſieurs drogues dans la même ligne : on ne doit point mettre les noms propres des ſubſtances par abréviations, mais ſeulement les épithetes lorſqu'on le juge à propos. La baſe de la formule doit toujours être placée en tête, & un peu diſtante du récipé, mais ſur la même ligne. Si la baſe eſt compoſée, on met les unes au-deſſous des autres toutes les ſubſtances qui la compoſent. Au-deſſous de la baſe on place l'adjuvant ou auxiliaire, enſuite le correctif, & enfin l'excipient dont il faut preſcrire la quantité qui doit être employée, & celle qui doit reſter, ſi c'eſt une décoction. Au bout de chaque ligne ou phraſe, on met le caractere qui déſigne le poids de chaque ſubſtance. Le *modus facien-*

di, ou la façon de préparer le médicament, doit faire un alinéa. Enfin, le *ſignetur*, ou la façon de preſcrire comment le malade fera uſage du remede, doit former encore un alinéa : l'un & l'autre doivent être placés au bas de la formule, & préciſément au-deſſous du récipé ; en un mot, la formule doit toujours être méthodique, afin d'éviter les *qui-pro-quo*.

Voilà, en général, les regles qu'on doit obſerver dans les formules : les exemples que nous en donnerons par la ſuite éclairciront ce que nous avons dit. Mais avant que d'aller plus loin, nous croyons devoir parler ici de quelques médicaments ſimples qu'on emploie ordinairement enſemble, & qui ſont connus collectivement ſous une ſeule dénomination.

De quelques médicaments ſimples qu'on emploie ordinairement enſemble, & qui ſont connus collectivement ſous une ſeule dénomination.

Les cinq racines apéritives ſont celles de petit houx, d'aſperges, de fenouil, de perſil & d'ache. Pluſieurs autres racines ſont auſſi apéritives & autant en uſage que celles dont nous venons de parler, comme celles de chiendent, d'arrête-bœuf, d'éryngium ou chardon roland, de guimauve, de fraiſier ; mais l'uſage a fixé ce nom aux cinq racines que nous avons nommées d'abord.

Les cinq capillaires ſont l'adiantum noir & l'adiantum blanc, connu auſſi ſous le nom de capillaire de Montpellier, le polytric, le cétérach, ou en place la ſcolopendre & le ruta-muraria.

Les trois fleurs cordiales ſont celles de bugloſe, de bourrache & de violettes. Les vertus cordiales qu'on attribue à ces fleurs, ſont abſolument gratuites : elles ne ſont que béchiques, rafraîchiſſantes & diurétiques. On devroit plutôt nommer fleurs cordiales celles qui le ſont effectivement, comme celle de ſauge, de lavande, de romarin, d'hyſope, & pluſieurs autres.

Les quatre fleurs carminatives ſont celles de camomille romaine, de mélilot, de matricaire, d'aneth.

Les herbes émollientes ordinaires ſont les feuilles de mauve, de guimauve, de branche-urſine, de violette, de mercuriale, de pariétaire, de bette, d'atriplex, de ſeneçons, les oignons de lis, & pluſieurs autres.

Les quatre grandes ſemences froides ſont celles de courge, de citrouille, de melon & de concombre. Ces ſemences ne ſont pas à beaucoup près auſſi rafraîchiſſantes qu'on le croit communément : elles ont à peu près les mêmes vertus que les amandes douces, & elles ne ſont pas plus rafraîchiſſantes. Comme les ſemences de melon & de concombre ſe reſſemblent parfaitement, & qu'il eſt abſolument impoſſible de les diſtinguer, on les donne ordinairement l'une pour l'autre dans le commerce. Les ſemences de courgée & citrouille ſont encore données l'une pour l'autre; de ſorte que dans le commerce on ne connoît que deux eſpeces de ſemences, ſavoir les groſſes, qui ſont celles de citrouille ou de potiron, & les petites, qui ſont celles de concombre & de melon, dont on ne fait aucune diſtinction.

Les quatre petites ſemences froides ſont celles de laitue, de pourpier, d'endive & de chicorée.

Les quatre grandes ſemences chaudes ſont celles d'anis, de fenouil, de cumin & de carvi : on les nomme auſſi *ſemences carminatives.*

Les quatre petites ſemences chaudes ſont celles d'ache, de perſil, d'ammi & de daucus.

Les cinq fragments précieux ſont l'hyacinthe, l'émeraude, le ſaphir, le grenat & la cornaline : ces pierres ſont de nature vitrifiable, & ne devroient jamais être employées en Médecine.

Les quatre eaux cordiales ſont celles d'endive, de chicorée, de bugloſe & de ſcabieuſe : ces eaux n'ont aucune vertu cordiale : on peut les conſidérer comme n'ayant guere plus de vertu que l'eau commune ; nous en dirons les raiſons à l'article des eaux ſimples diſtillées. Celles qu'on peut conſidérer comme ayant véritablement la vertu cordiale, ſont les eaux diſtillées de pluſieurs plantes aromatiques, comme l'eau de fleurs d'orange, celle de romarin, de ſauge, de marjolaine, &c.

Les quatre eaux antipleurétiques sont celles de scabieuse, de chardon béni, de pissenlit & de coquelicot : ces eaux ont passé pendant long-temps pour avoir une vertu sudorifique ; mais elles sont dans le cas des quatre eaux cordiales : celles qui sont aromatiques méritent ce nom à juste titre, sur-tout lorsqu'il est besoin de provoquer la transpiration.

Les trois huiles stomachiques sont celles d'absinthe, de coing & de mastic, qu'on applique extérieurement sur le creux de l'estomac ; mais elles n'ont pas à beaucoup près autant de vertu qu'on leur en suppose : il vaux mieux, lorsque le cas le requiert, avoir recours aux remedes internes qui sont plus efficaces.

Les trois onguents chauds sont l'onguent d'Agrippa, l'onguent d'althéa & l'onguent nerval.

Les quatre onguents froids sont l'album rhasis, le populeum, le cérat de Galien, & l'onguent rosat.

Les quatre farines résolutives sont celles d'orge, de feves, d'orobe & de lupin : on y joint souvent celles de froment, de lentilles, de lin & de fénu-grec. Nous croyons devoir observer, en finissant cet article, que l'usage d'ordonner les médicaments sous les dénominations dont nous venons de parler, est presque entièrement aboli dans la pratique actuelle de la Médecine.

Des especes.

On nomme *especes* la réunion de plusieurs simples coupés menu, dont on prend l'infusion comme du thé : on ne les emploie jamais pour faire des décoctions : ces sortes de médicaments sont magistraux & officinaux : la Pharmacopée de Paris n'en prescrit aucun.

Especes vulnéraires, ou *herbes vulnéraires*, *connues sous le nom de vulnéraires de Suisse & de Faltranc.*

℞ Véronique,	. . . .	℥ iv.
Sanicle, Bugle,	*āā.*	℥ ij.
Hypericum,	. . . .	℥ iv.

Pervenche, Lierre terreſtre, Chardon béni, Scordium, Aigremoine, Bétoine, Mille-feuille, Scolopendre,	āā.	℥ ij.
Fleurs de pied-de-chat, de Tuſſilage,	āā.	℥ iv.

Coupez & inciſez ſelon l'art.

On met une pincée de ces eſpeces dans un verre d'eau bouillante : on les laiſſe infuſer pendant dix à douze minutes : on prend cette infuſion en forme de thé.

Ces eſpeces ſont vulnéraires, déterſives, cordiales, ſtomachiques, propres pour prévenir les dépôts ſanguins qui arrivent ordinairement à la ſuite des coups ou des chûtes ; mais il faut toujours avoir recours à la ſaignée. Ces eſpeces ſe prennent en infuſion comme du thé. La doſe eſt d'une petite pincée pour chaque taſſe d'eau bouillante. Vertus. Doſe.

Eſpeces toniques.

℞ Feuilles de Méliſſe,	. . . .	ℨ vj.
Sommités de Gallium-luteum,	. . . . .	ℨ ix.
Fleurs de Bétoine, de Tilleul,	āā.	ℨ ij.
Racines de Valériane major, Bardane, Patience ſauvage. Régliſſe, Guimauve, Polypode, Feuilles de Scolopendre,	āā. . . .	ℨ iij.

Coupez & inciſez ſuivant l'art.

On fait uſage de ces eſpeces comme des précédentes. Elles ſont très propres pour donner du ton aux fibres : elles ſont céphaliques, vulnéraires, hyſtériques, cordiales & légèrement ſudorifiques. On les fait prendre comme les précédentes & à la même doſe. Vertus. Doſe.

Especes pectorales.

℞ Capillaires de Canada,	. . . .	℥ iv.
Feuilles de Scolopendre,	. . . .	℥ ij.
Fleurs de Tuſſilage, de Pied-de-chat, de Millepertuis,	āā.	℥ i ß.

Coupez & inciſez ſuivant l'art.

On prend l'infuſion de ces eſpeces, comme les précédentes, de la même maniere & à la même doſe.

Vertus. Ces eſpeces conviennent dans la toux : elles ſont adoùciſſantes & légèrement vulnéraires.

REMARQUES.

Les eſpeces ſont très commodes pour le malade, parcequ'elles ſont des collections d'herbes & d'autres ſubſtances choiſies & toutes préparées pour les infuſions. On peut en faire de pluſieurs ſortes, & qui ſoient capables de remplir les indications les plus ordinaires. Celles que nous venons de donner peuvent ſervir d'exemple pour toutes celles qu'on voudroit préparer. Il ſeroit à ſouhaiter que ces ſortes de remedes devinſſent officinaux à Paris, comme ils le ſont en Allemagne ; les malades ne ſeroient pas expoſés à être trompés par les Herboriſtes, comme ils le ſont continuellement, en faiſant uſage de plantes les unes pour les autres.

Outre les ſubſtances que nous avons fait entrer dans les eſpeces que nous avons données pour modele, on peut y faire entrer des ſemences, des gommes, des réſines ſeches, des matieres animales, comme la corne de cerf, le caſtoreum, &c., mais jamais des matieres liquides ou des ſubſtances réduites en poudre fine.

Lorſqu'on prépare les eſpeces on doit avoir attention de couper d'abord ſéparément toutes les ſubſtances qui les compoſent, & au même degré de ténuité. Sans cette précaution, le malade fait uſage des ingrédients inégalement, parceque les matieres moins diviſées ſont celles qui ſe préſentent d'abord ſous les doigts de la perſonne qui veut faire l'infuſion,

l'infuſion, & il ne reſte ſur la fin que les ſubſtances qui ſont plus menues. C'eſt par cette raiſon que les poudres ne peuvent faire partie des eſpeces.

Lorſque les racines qu'on y fait entrer ſont groſſes, on les coupe par tranches, & ces tranches en trois ou quatre morceaux, ſuivant la largeur de leur diamettre. Les larges feuilles des plantes doivent être coupées auſſi menu que le ſont les plus petites feuilles des autres plantes, ou que le ſont les ſemences.

On concaſſe les gommes & les réſines qui ne peuvent être coupées; mais on doit obſerver de ne jamais faire entrer dans les eſpeces aucunes ſubſtances concaſſées, ſinon celles qui ne peuvent abſolument ſe couper, comme ſont les gommes & les réſines, parceque les matieres que l'on concaſſe prennent une forme à peu près ronde qui empêche que les doigts ne puiſſent les ſaiſir dans les mêmes proportions, que les autres drogues.

Lorſqu'on a ainſi diſpoſé toutes ces matieres, on les ſecoue ſur un tamis de crin chacune ſéparément pour en ôter la pouſſiere. Enſuite on peſe les quantités de chacune des ſubſtances: on les mêle exactement enſemble: on ſerre le mélange dans des boîtes ou dans des bouteilles qui bouchent bien, ſur-tout lorſqu'on a fait entrer dans les eſpeces des matieres odorantes qui ſont ſuſceptibles de perdre leur odeur.

Des infuſions.

Après avoir parlé des eſpeces qui ſont du reſſort de l'infuſion, l'ordre exige que nous donnions les regles qu'on obſerve en faiſant infuſer les médicaments.

L'infuſion a pour but d'extraire, par le moyen d'un menſtrue, les ſubſtances les plus diſſolubles & les plus délicates des mixtes.

Ces médicaments ſont liquides: ils ſe préparent à froid, ou à l'aide d'une douce chaleur, mais jamais par ébullition, afin de ne point les charger de ſubſtances étrangeres à l'infuſion. Les principaux véhicules des infuſions ſont l'eau, le vin, le vinaigre, l'eau-de-vie, l'eſprit de vin, &c. On

choisit celle de ces liqueurs qui remplit le mieux les intentions qu'on se propose. A l'article des médicaments externes nous parlerons des infusions qui se font dans l'huile.

L'objet de l'infusion est de transférer dans le menstrue la vertu des matieres qu'on fait infuser. Comme toutes les substances ne sont point de même nature, qu'il y en a de résineuses, de gommeuses & d'extractives, on fait les infusions dans différentes liqueurs : nous ne parlerons pour le présent que de celles qui se font dans l'eau. Les especes dont nous avons parlé, toutes les plantes & les parties des plantes délicates, comme sont le capillaire, le chamædrys, le scordium, les fleurs de camomille, le safran, les fleurs des plantes inodores, telles que celles de mauve, de guimauve, &c. doivent être infusées comme le thé. On verse un poisson d'eau bouillante sur une pincée des substances qu'on veut mettre infuser : on couvre le vaisseau; on fait durer l'infusion jusqu'à ce que la liqueur soit à demi-réfroidie, ou que les matieres qui infusent soient précipitées au fond du vaisseau. Ces sortes d'infusions se font le plus souvent chez les malades, & elles servent de boisson ordinaire : il faut qu'elles soient légeres, peu chargées de parties extractives; mais elles doivent contenir tous les principes volatils des substances qu'on a soumises à l'infusion. Il est difficile de régler les proportions de l'eau sur celles des plantes qu'on fait infuser; cela dépend de la quantité des principes dont on veut que les infusions soient chargées. Il suffit de déterminer la quantité qu'on veut qu'il en reste, parceque d'ailleurs les plantes s'imbibent d'une plus ou moins grande quantité d'eau qu'elles retiennent. Les infusions doivent être parfaitement claires & transparentes. Lorsqu'on les passe pour en séparer les herbes, on ne doit point exprimer le marc, du moins que très légèrement, sans quoi une portion du parenchyme, le plus délicat des herbes, passe avec la liqueur, trouble les infusions, & les rend plus dégoûtantes à prendre, sans qu'elles soient plus efficaces (1). On peut enfermer dans un

(1) Silvius, page 224.

nouet de linge les ſubſtances qu'on fait infuſer ; par ce moyen on s'évite la peine de paſſer les infuſions : mais il faut obſerver que le nouet ne ſoit qu'au quart rempli, afin qu'il ſe trouve un eſpace ſuffiſant pour le renflement des ingrédients.

Lorſque les ſubſtances ſont groſſes, dures & ligneuſes, comme les bois, les écorces & certaines racines, on les coupe, ou on les concaſſe, ayant ſoin d'en ſéparer la poudre qui s'eſt formée pendant leur diviſion. On fait infuſer ces matieres beaucoup plus long-temps : ſouvent cette infuſion eſt préliminaire : elle ſe fait pour amollir celles qu'on doit ſoumettre à la décoction. Lorſque les ingrédients contiennent des principes volatils & aromatiques, on doit les faire infuſer dans des vaiſſeaux parfaitement clos : ſouvent on ſépare, par le moyen de la diſtillation, une portion de liqueur qui ſe trouve chargée de tous les principes volatils, comme nous le dirons à l'article des ſyrops aromatiques.

Des Décoctions.

L'objet de la décoction eſt le même que celui de l'infuſion, c'eſt-à-dire, qu'on ſe propoſe dans cette opération de diſſoudre & d'extraire les ſubſtances actives des corps dans un véhicule approprié à l'intention qu'on veut remplir (2). La décoction proprement dite differe de l'infuſion, en ce qu'elle eſt plus chargée de principes extractifs, & de peu ou point du tout des principes volatils des ſubſtances. Les décoctions different encore des infuſions, en ce qu'elles ſe font à l'air libre, c'eſt-à-dire, dans un vaiſſeau non clos, & qu'on les fait bouillir.

Les matieres qui ſont du reſſort de la décoction ſont les végétaux, les animaux, & ſouvent quelques matieres minérales, comme l'antimoine & le mercure.

Les liqueurs qui ſervent d'excipient pour les décoctions,

---

(1) Silvius, page 252 & ſuivantes. Lemery, Pharmacopée, pages 66 & 68.

ſont les mêmes que pour l'infuſion, à l'exception des liqueurs ſpiritueuſes rectifiées qui n'y ſont jamais employées à cauſe de leur volatilité.

La quantité de véhicule qu'on emploie dans les décoctions ne peut ſe déterminer avec exactitude : il faut la proportionner au volume qui doit reſter, à la durée de l'ébullition ; & l'ébullition elle même doit être d'autant plus longue, que les matieres qu'on y ſoumet ſont plus dures & plus compactes, comme, par exemple, la ſquine, le gaïac, la ſalſepareille, le buis, &c. Souvent la décoction doit être précédée par l'infuſion pour les raiſons que nous avons dites précédemment.

On doit éviter avec grand ſoin de faire bouillir les ſubſtances aromatiques & celles qui contiennent des principes volatils, tels que ſont le cerfeuil, les plantes anti-ſcorbutiques, &c. parceque c'eſt dans ces principes volatils que réſide la plus grande vertu de ces ingrédients. Lorſqu'on en fait entrer dans les décoctions, il faut les mettre à part dans un vaiſſeau clos, verſer deſſus la décoction des autres, tandis qu'elle eſt chaude, & ne paſſer la liqueur que lorſqu'elle eſt refroidie. On nomme alors ces médicaments *infuſions-décoctions.*

Regles générales qu'on doit obſerver en faiſant une décoction compoſée de ſubſtances de différente nature (1).

On commence par faire bouillir les matieres qui ſont dures & ſeches, telles que l'orge, les raclures d'ivoire & de corne de cerf, les bois, les racines ſeches qui ſont ligneuſes : on y met enſuite les racines récentes, comme celles de chicorées, de patience ſauvage, &c. mondées de leur cœur ligneux, ſi elles en ont, & coupées par morceaux : on les fait bouillir ſeulement huit ou dix minutes. Alors on met les fruits coupés & mondés de leurs noyaux, les graines, les écorces : on met enſuite les herbes inodores hachées groſſièrement, & d'abord celles qui ſont ſeches, enſuite celles qui ſont récentes : on continue par

(1) Silvius, *ibid.* Lemery, *ibid.*

les ſemences non odorantes concaſſées. On verſe alors cette décoction bouillante dans un vaiſſeau qui bouche bien, & dans lequel on a mis les plantes aromatiques, anti-ſcorbutiques, & toutes les eſpeces de capillaires coupées groſſièrement, les ſemences odorantes qu'on a concaſſées, la canelle, le ſantal citrin, le ſaſſafras, la régliſſe, &c. On couvre le vaiſſeau; & lorſque la décoction eſt entièrement refroidie, on la paſſe avec expreſſion : on la laiſſe dépoſer, afin de ſéparer les *feces* qui ont paſſé avec la liqueur au travers du linge.

REMARQUES.

Une décoction, telle que celle dont nous venons de parler, ſeroit beaucoup trop chargée de drogues; mais elle n'eſt donnée ici que comme un exemple, pour faire remarquer l'ordre qu'on doit obſerver dans les décoctions beaucoup moins compoſées, & dans leſquelles cependant on emploie des ſubſtances de différente nature.

Lorſqu'on fait entrer dans les décoctions des matieres animales qui ne contiennent rien de volatil, comme du veau, un poulet, des viperes, &c. on doit les mettre au commencement de la décoction, afin qu'elles aient le temps de cuire. Lorſque ce ſont des écreviſſes, ou toute autre matiere animale facile à cuire, & qui fourniſſe en cuiſant quelques principes volatils, on les met, après les avoir concaſſés, avec les ſubſtances de l'infuſion.

En général, on ne doit pas faire bouillir trop longtemps les ſubſtances qu'on ſoumet à la décoction, parce-que les principes que fourniſſent les végétaux pendant leur infuſion, ou par une légere décoction, ſont différents & plus efficaces que ceux qu'on obtient par une forte ébullition. Dans le premier cas, l'eau eſt chargée de matieres extractives & ſalines de ces mêmes végétaux. Dans le deuxieme cas, les végétaux fourniſſent des mucilages conſidérables ou des ſubſtances âcres : le parenchyme des végétaux ſe diviſe de plus en plus : il ſe diſſout en quelque maniere dans l'eau. Ces derniers principes ſe conbinent d'une maniere ſinguliere, par le mouvement de

l'ébullition & par la chaleur, avec les ſubſtances qui s'étoient d'abord délayées dans l'eau : ils embarraſſent ou détruiſent leurs vertus conſidérablement, comme nous le verrons par les exemples ſuivants. C'eſt ce que Silvius a très bien remarqué (1). Il recommande, par cette raiſon, de faire bouillir long-temps les choſes âcres & piquantes, afin de leur faire perdre une partie de leur vertu trop active : & dans un autre endroit il dit que la décoction qu'on a fait bouillir long-temps ſur la coloquinte, eſt beaucoup moins purgative que ſon infuſion.

La décoction des mirobolans eſt laxative lorſque ces fruits n'ont bouilli qu'un inſtant ; & elle eſt aſtringente lorſqu'on les a fait bouillir long-temps, à cauſe de la ſubſtance terreſtre qui ſe diſſout en quelque maniere dans la décoction. Il en eſt de même de la rhubarbe (2).

J'ai remarqué la même choſe à l'égard du ſéné & de ſes follicules : l'un & l'autre fourniſſent par infuſion ou par une légere ébullition tous leurs principes extractifs & purgatifs ; & par une forte ébullition, ces ſubſtances rendent ce mucilage fort épais, très dégoûtant pour le malade : ce mucilage embarraſſe ou détruit tellement la vertu purgative, que ces fortes décoctions ne purgent preſque point.

Lorſqu'on fait entrer des racines bulbeuſes dans les décoctions, on doit les mettre un peu avant les fleurs : il ſuffit qu'elles prennent quelques bouillons.

Toutes les eſpeces de capillaires, quoique plantes ligneuſes, ne doivent point bouillir, ou du moins que quelques minutes, parcequ'ils fourniſſent facilement leurs ſubſtances dans les infuſions, & qu'ils donnent une odeur agréable qui ſe diſſiperoit pendant l'ébullition.

Il n'y a pas une fleur qui doive bouillir, les unes à cauſe de la délicateſſe de leur tiſſu, les autres pour la même raiſon, & de plus, à cauſe de leur odeur qu'elles perdroient en bouillant. C'eſt pour cette raiſon qu'on

---

(1) Silvius, page 265.
(2) Silvius, pages 264 & 269.

prépare par infuſion les huiles des fleurs qui ont de l'odeur, comme nous le dirons dans ſon lieu.

Il en eſt de même des ſemences des plantes ombellifères, comme l'anis, le fénouille, le cumin, l'aneth, &c. &c. parceque ces ſubſtances contiennent beaucoup d'huiles eſſentielles odorantes qui ſe diſſiperoient entièrement. On verſe la décoction bouillante ſur ces ſubſtances pour les faire infuſer ſeulement.

La régliſſe a une ſaveur ſucrée très agréable ; elle fournit par infuſion à froid ou à chaud une boiſſon douce, & qui n'a point d'amertume ; mais lorſqu'on la fait bouillir, elle forme une décoction âcre & amere, ſur-tout quand la régliſſe eſt déja un peu vieille (1).

Lorſque, dans les décoctions, on fait entrer des ſucs ſucrés, comme le miel, la manne, le ſucre, &c., ou des ſubſtances qui en contiennent, comme la caſſe, &c. on ne doit les mettre que ſur la fin, & lorſque les décoctions ſont paſſées : on paſſe la décoction de nouveau, s'il eſt néceſſaire. Il en eſt de même pour les gommes-réſines, telle que la ſcammonée : ces ſubſtances doivent être réduites en poudre, & il ne faut les délayer dans des décoctions que lorſqu'elles ſont preſque entièrement refroidies, ſans quoi la partie réſineuſe ſe ramolliroit, ſe grumeleroit, & ne ſe trouveroit plus diſtribuée également dans le médicament.

On clarifie les décoctions avec quelques blancs d'œufs, de la même maniere que nous l'avons dit aux ſucs dépurés, lorſqu'on veut qu'elles ſoient moins dégoûtantes : cela doit ſe faire avant de les verſer ſur les aromates. Faiſons préſentement l'application de ce que nous venons d'avancer à une tiſane moins compoſée.

---

(1) Voyez à l'extrait de régliſſe ce que nous diſons de celui fait avec l'infuſion de cette racine & de celui qui eſt fait avec la décoction de cette même racine.

Tisane antiscorbutique.

℞ Racines de Raifort sauvage, ... ℥ ß.
Feuilles récentes de Cochléaria, } ãã. . . ℥ j.
de Cresson d'eau, }
Eau bouillante, ... ℔ j.

Faites selon l'art.

REMARQUES.

Après avoir nettoyé les herbes & la racine de raifort, on coupe les herbes en trois ou quatre portions, & les racines par tranche : on les met dans une petite cucurbite d'étain : on verse par-dessus l'eau bouillante : on bouche exactement le vaisseau, & lorsque le tout est refroidi, on passe la liqueur au travers d'une étamine sans exprimer le marc. Cette tisane se trouve fournie abondamment des principes âcres & volatils des substances antiscorbutiques; mais elle est peu chargée de principes extractifs : si l'on veut qu'elle le soit davantage, on peut employer la décoction de ces mêmes substances en place d'eau ; alors on la verse sur une pareille quantité des mêmes ingrédients qu'on fait infuser dans cette décoction.

Vertus. Dose. Cette tisane est un excellent antiscorbutique : on la fait prendre le matin à jeun, depuis un verre par jour jusqu'à une pinte, à proportion que les affections scorbutiques sont fortes.

Des Vins médicinaux.

On nomme vin médicinal du vin ordinaire devenu médicament par les drogues qu'on y a ajoutées.

On prépare les vins médicinaux de deux manieres différentes, par la fermentation, & par l'infusion.

Ceux qu'on prépare par la fermentation, se font en mêlant des ingrédients avec le suc des raisins nouvellement exprimés, & qu'on fait fermenter ensemble; mais la fermentation, dont le propre est de changer la nature du moût, change aussi celle des drogues qu'on y soumet, au point que les purgatifs les plus violents conservent à peine

quelques propriétés laxatives après leur fermentation. Les sucs amers des végétaux, comme celui de l'absinthe, perdent considérablement de leur saveur en se changeant en liqueur spiritueuse avec le moût, comme je l'ai éprouvé plusieurs fois. La résine des sucs gommeux-résineux qu'on soumet à la fermentation, se sépare & fait partie de la lie, après s'être décomposée presque entièrement. Il semble que la nature, en faisant fermenter des corps de nature différente, tende à les amener tous au même état, & à les réduire à n'avoir que les mêmes propriétés. Comme la Médecine ne peut retirer que peu ou même point de secours des vins médicamentaux faits par fermentation, nous ne nous y arrêterons pas davantage, & nous allons examiner ceux qu'on prépare par infusion.

Des Vins médicinaux faits par infusion.

VIN DE QUINQUINA.

℞	Quinquina concassé, ...	℥ ij.
	Vin rouge de Bourgogne, ...	℔ ij.

On met le tout dans une bouteille qu'on bouche bien : on la tient dans un endroit frais pendant douze ou quinze jours, ayant soin de l'agiter deux ou trois fois par jour, au bout desquels on filtre le vin au travers d'un papier gris : on le conserve à la cave dans des bouteilles qui doivent être toujours entièrement pleines.

Le vin de quinquina convient à ceux qui ont l'estomac débile, & qui digerent mal : il donne du ton aux fibres, & il est un excellent antiputride : il excite l'appétit. La dose est d'un verre de deux à trois onces qu'on boit à l'heure du dîner, en se mettant à table : on prend une pareille dose le soir à l'heure du souper. Vertus. Dose.

Ce remede ne convient pas à ceux qui sont dans le cas d'appréhender la chaleur du vin : il faut leur donner en place du quinquina en poudre, depuis six grains jusqu'à un scrupule, ou du quinquina infusé pendant cinq ou six heures dans de l'eau en place de vin : on prend cette infusion à la même dose que le vin : on la fait ordinairement avec de l'eau bouillante en forme de thé.

Remarques.

On peut de la même maniere préparer tous les vins médicinaux par infusion.

Ceux qui sont faits pour l'usage intérieur, doivent être préparés à froid & exposés dans un endroit frais, à l'abri du soleil. Il convient que le vaisseau dans lequel on fait l'infusion soit exactement bouché, parceque le vin contient un principe spiritueux qui se dissiperoit : le vin acquerroit une qualité aigre : il seroit hors d'état d'extraire la même quantité de principes que lorsqu'il contient toute sa partie spiritueuse.

Cependant nous remarquerons que le quinquina a la propriété d'empêcher le vin de s'aigrir, & même celle de diminuer sensiblement l'acidité du vin qui est aigre.

Quelques Pharmacopées prescrivent de faire digérer les vins dans des vaisseaux à une douce chaleur, sous prétexte d'extraire plus de principes dissolubles : j'ai remarqué que la chaleur, en agissant sur le vin, en dérange sensiblement les principes, l'aigrit ou le dispose à la fermentation acide, & que d'ailleurs il ne se trouve pas plus chargé de principes extractifs que par une infusion à froid suffisamment longue, c'est-à-dire de six ou huit jours. Cette observation néanmoins ne doit s'entendre que pour les vins officinaux qui doivent se conserver un certain temps ; mais à l'égard de ceux qu'on prescrit à mesure qu'on en a besoin, on a recours à la chaleur du bain-marie, parceque le malade ne peut attendre la longueur d'une infusion à froid.

On ne doit jamais faire entrer dans la composition des vins officinaux, que des substances seches, du moins que très-peu de celles qui sont récentes, à cause de l'humidité qu'elles fournissent, qui affoiblit le vin & le fait gâter promptement. C'est à quoi on a eu grande attention dans la Pharmacopée de Paris. Il n'en est pas de même des vins magistraux : comme ils ne sont faits que pour durer peu de temps, on peut y faire entrer des substances récentes.

Les plantes antiscorbutiques doivent être employées récentes pour les raisons que nous avons dites ailleurs. L'hu-

midité qu'elles fourniffent au vin n'a pas la propriété de le faire gâter auffi promptement que la plupart des fucs des autres végétaux. Les vins antifcorbutiques font officinaux, & doivent être préparés par infufion à froid lorfqu'on en a le temps & la commodité.

On emploie le vin blanc, le vin rouge, les vins de liqueur pour la préparation des vins médicinaux. Le vin de quinquina fe fait avec du vin rouge; il perd fa couleur au bout d'un certain temps : il y a lieu de préfumer que c'eft le principe aftringent du quinquina qui précipite la partie colorante du vin. La noix de galle, & les matieres aftringentes femblables, ont la même propriété : elles ôtent pareillement l'acidité aux vins qui fe font aigris : elles ont auffi la propriété d'empêcher les vins de tourner au gras.

Vin émétique.

℞	Foie d'Antimoine en poudre, ...	℥ iv.
	Vin blanc ordinaire, ...	℔ ij

On met ces deux fubftances dans une bouteille qui bouche bien : on l'agite trois où quatre fois par jour : on laiffe ce vin en infufion à froid pendant huit à dix jours avant que de l'employer, & on le conferve fur fon marc.

Le vin émétique convient dans l'apoplexie, la paralyfie, & dans les maladies où il y a ftupeur & engourdiffement. Vertus.

On le donne depuis deux gros jufqu'à quatre onces dans des lavements : ce médicament ne doit jamais être adminiftré par la bouche. Dofe.

REMARQUES.

Ce vin émétique eft décrit dans toutes les Pharmacopées : les dofes de foie d'antimoine varient fuivant les Auteurs : celles que nous adoptons ici font celles qui font prefcrites dans la Pharmacopée de Paris. Nous remarquerons que les effets de ce vin émétique font fujets à varier confidérablement.

1°. Par la nature du foie d'antimoine ou du fafran des métaux qui ne different pas beaucoup l'un de l'autre, & qui fe préparent ou fans nitre ou avec du nitre.

2°. Le vin blanc, qui n'eſt jamais d'une acidité égale, diſſout plus de ſafran des métaux lorſqu'il eſt plus acide.

3°. Enfin cette préparation d'antimoine ſe diſſout encore dans des proportions différentes dans le même vin blanc, ſuivant qu'elle eſt plus ou moins pulvériſée.

C'eſt vraiſemblablement pour toutes ces raiſons qu'on a retranché dans la nouvelle édition du Codex de Paris le vin émétique préparé avec le vin d'Eſpagne, & deſtiné à être pris par la bouche : on l'ordonnoit parfaitement clair & même filtré : on a conſervé ſeulement celui qu'on prépare avec du vin blanc ordinaire, & qui n'eſt employé que dans les lavements âcres & très actifs. Les effets de ce vin ſont plus violents lorſqu'on l'emploie trouble que lorſqu'il eſt parfaitement clair : on le fait entrer dans les lavements dans ces deux états : c'eſt au Médecin qui l'ordonne à avoir une attention ſinguliere à ne pas oublier de marquer ſur ſa formule l'état ſous lequel il veut qu'on l'emploie, afin de ne pas mettre l'Apothicaire dans le cas d'agir contre ſon intention.

Il vaudroit beaucoup mieux, lorſque le Médecin juge à propos de faire prendre du vin émétique, ajouter à du vin blanc ou autre la quantité de tartre émétique qu'il juge à propos. Les effets de ce vin ſeroient beaucoup plus sûrs.

Laudanum liquide de Sydenham.

Opium,	. . . .	℥ ij.
Safran,	. . . .	℥ j.
Canelle, Girofle, } *ãã*.	. . . .	ʒ j.
Vin d'Eſpagne,	. . . .	℔ i.

On coupe menu l'opium & le ſafran : on concaſſe les girofles & la canelle : on met toutes ces ſubſtances dans un matras avec le vin d'Eſpagne : on bouche le matras avec de la veſſie mouillée qu'on aſſujettit avec du fil : on fait digérer ce mélange au ſoleil pendant douze ou quinze jours, ou au bain de ſable à une chaleur équivalente à celle du ſoleil, on agite le matras pluſieurs fois par jour, Au bout de ce temps, on paſſe avec forte expreſſion : on met la liqueur dans un flacon, on la laiſſe dépoſer, on la

tire par inclination, ou bien on la filtre au travers du papier gris. On conserve cette teinture dans une bouteille qui bouche bien. Le vin d'Espagne est un vin de liqueur qui n'est pas susceptible de s'altérer par la chaleur de la digestion comme les vins d'ordinaire : il n'est pas non plus susceptible de s'aigrir avec la même facilité.

On donne le laudanum liquide dans les coliques violentes, les dévoiements, les dyssenteries, les superpurgations, & généralement dans toutes les douleurs excessives. Il est un très grand calmant, & provoque le sommeil. On le fait entrer dans les lavements adoucissants, depuis quatre gouttes jusqu'à un gros, un gros & demi. On le fait entrer aussi dans des potions adoucissantes & dans des potions cordiales, depuis quatre gouttes jusqu'à vingt, pour une prise. Vertus. Dose.

Opium de Rousseau.

℞ Miel blanc, ... ℥ xij.
Eau chaude, ... ℔ iij.

On fait dissoudre le miel dans l'eau : on laisse fermenter ce mélange pendant quelques jours ; d'une autre part,

℞ Opium, ... ℥ iv.
Eau, ... ℥ xij.

On fait dissoudre l'opium dans l'eau : on met cette dissolution avec la liqueur ci-dessus dans un matras, & on laisse fermenter ce mélange pendant environ un mois ; alors on filtre la liqueur & on la fait évaporer à l'air libre, jusqu'à ce qu'elle soit réduite à dix onces ; en cet état elle donne 27 degrés au pese-liqueur des sels ; on lui ajoute quatre onces & demie d'esprit de vin à 34 degrés, ce mélange donne au pese-liqueur des sels, 11 degrés $\frac{1}{4}$.

Cette liqueur doit se préparer dans un matras à cou un peu étroit ; si on la prépare dans un vaisseau de large ouverture, elle est sujette à se moisir à la surface. Il ne faut pas la remuer pendant la fermentation, crainte de l'arrêter. En général ce mélange fermente mal & difficilement.

Vin d'Abſinthe.

℞ Abſinthe major ſeche, } āā. . . . . . . ℥ ij.
Abſinthe minor ſeche,
Vin blanc, ... ℔ iv.

On coupe menu les deux abſinthes : on les met dans un matras : on verſe par-deſſus le vin blanc : on bouche l'ouverture avec un bouchon de liege : on place le vaiſſeau dans un endroit à l'abri du feu & du ſoleil, & on laiſſe le tout en infuſion pendant deux fois vingt-quatre heures, ou jusqu'à ce que les plantes ſoient parfaitement pénétrées. On coule la liqueur avec expreſſion : on la filtre & on la conſerve à la cave dans des bouteilles entièrement pleines & bien bouchées.

Vertus. Le vin d'abſinthe eſt tonique, vermifuge, propre à provoquer les regles : il fortifie l'eſtomac & excite l'appétit.

Doſe. La doſe eſt depuis deux onces juſqu'à ſix, pris le matin à jeun.

Vin Scillitique.

℞ Scille ſeche, ... ℥ j.
Vin d'Eſpagne, ... ℔ j.

On coupe menu la ſcille : on la met dans un matras : on verſe par-deſſus le vin d'Eſpagne : on fait infuſer ce mélange à froid pendant trois ou quatre jours, ou juſqu'à ce que la ſcille ſoit gonflée & bien pénétrée. On coule l'infuſion au travers d'un linge avec expreſſion. On filtre le vin & on le conſerve dans des bouteilles.

Vertus. Le vin de ſcille eſt diurétique, incifif, atténuant, propre à évacuer les phlegmes : on le donne avec ſuccès dans les

Doſe. aſthmes phlegmoneux. La doſe eſt depuis une once juſqu'à trois, le matin à jeun, le ſoir en ſe couchant.

Vin d'Enula-campana.

℞ Racines ſeches d'Enula-campana concaſſées, ℥ j.
Vin blanc, ... ℔ ij.

On fait infuſer ce mélange à froid dans un matras clos

pendant quelques jours : on filtre la liqueur, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Le vin d'enula-campana est déterſif, vulnéraire, atténuant, légèrement ſudorifique, propre pour l'aſthme : il fortifie l'eſtomac, & aide à la digeſtion. La doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à trois onces. Vertus. Doſe.

Vin Martial, ou Chalybé.

℞ Limaille de fer non rouillé,	. . . .	℥ ij.
Vin blanc,	. . . .	℔ ij.

On met ces deux ſubſtances dans une bouteille qu'on bouche bien : on tient le vaiſſeau dans un endroit frais : on l'agite pluſieurs fois par jour : au bout de huit jours on filtre la liqueur, & on la conſerve dans une bouteille.

Le vin martial eſt apéritif, provoque les regles : il convient dans les pâles couleurs & dans les obſtructions. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces dans une taſſe d'infuſion d'armoiſe, ou toute autre liqueur appropriée. Vertus. Doſe.

R E M A R Q U E S.

Le vin contient un acide tartareux qui agit avec efficacité ſur le fer : il en diſſout beaucoup & forme une teinture à peu près ſemblable à la teinture de mars tartariſée. Ce vin en a le goût & preſque la couleur. On prépare aſſez ſouvent ce vin avec du vin d'Eſpagne : il eſt tout auſſi bon. Cependant comme il contient moins d'acide, il ſe charge d'une moindre quantité de fer. La limaille de fer qu'on emploie doit être non rouillée & réduite en poudre fine, afin que, préſentant plus de ſurface, elle puiſſe mieux être attaquée par le vin.

Des Teintures, des Elixirs, des Baumes ſpiritueux. & des Quinteſſences.

Les teintures, les élixirs, les quinteſſences, & les baumes ſpiritueux, ne ſont qu'une ſeule & même choſe, malgré la différence de leurs dénominations. Ces préparations ſont toujours des teintures de ſubſtances végétales,

animales & minérales, faites par le moyen de l'eau-de-vie ou de l'eſprit de vin. Ces teintures ſont ou ſimples ou compoſées : ce qui nous oblige à en faire deux articles ſéparés. Afin de ne rien changer dans les noms, nous conſerverons les dénominations particulieres ſous leſquelles pluſieurs de ces médicaments ſont connus, comme baume du Commandeur, quinteſſences d'abſinthe, &c.

Des Teintures ſpiritueuſes ſimples.

Les teintures ſpiritueuſes ſimples ſont celles qui ne ſont faites qu'avec une ſeule ſubſtance, qu'on fait infuſer dans l'eau-de-vie, ou dans l'eſprit de vin.

On les déſigne dans les formules ſous le nom de *teinture* ou *tinctura*; les Allemands les déſignent ſous celui d'*eſſence*, ou *eſſentia*, ainſi il eſt bon de faire obſerver que, par cette derniere dénomination, les Allemands n'entendent point l'huile eſſentielle des végétaux, qui, comme on le ſait, n'eſt pas la même choſe, & qu'ils ont ſoin de déſigner ſous les noms d'*huile eſſentielle*, ou *oleum eſſentiale*.

Il n'y a preſque point de ſubſtances dans le regne végétal & dans le regne animal qui ne ſe laiſſe ſenſiblement attaquer par l'eſprit de vin, & qui ne forme avec lui des teintures ou des diſſolutions plus ou moins chargées de principes, dont les uns ſont réſineux, huileux & analogues à la portion ſpiritueuſe & inflammable de la liqueur : les autres principes, quoique peu analogues à la partie inflammable de l'eſprit de vin, ſe diſſolvent & reſtent ſuſpendus dans ce véhicule à la faveur du principe aqueux qu'il contient. Ces dernieres ſubſtances ſont les parties extractives des végétaux, & les extraits tout préparés. L'eſprit de vin diſſout, à la vérité, une moindre quantité de ces matieres en comparaiſon des principes huileux & réſineux; mais néanmoins il s'en charge toujours en quantité très ſenſible, même lorſqu'il eſt parfaitement rectifié. Les gommes ſimples ſont même ſuſceptibles d'être attaquées ſenſiblement par la partie aqueuſe de l'eſprit de vin. Si elles ne lui communiquent aucune couleur, c'eſt lorſqu'elles ſont elles-mêmes ſans couleur. On s'apperçoit de la portion des gommes

gommes qui s'est dissoute dans l'esprit de vin en le faisant évaporer ; il reste, après son évaporation, une petite quantité de matiere mucilagineuse, qui est la gomme qui s'est dissoute à la faveur du principe aqueux de l'esprit de vin. Ainsi, comme on voit, on peut faire presque autant de teintures simples qu'il y a de corps dans ces deux regnes. Plusieurs substances minérales sont attaquées aussi par l'esprit de vin, comme, par exemple, le fer & le cuivre : peut-être que si l'on examinoit toutes les substances de ce regne on en trouveroit beaucoup d'autres qui fourniroient quelques principes dans l'esprit de vin.

Il résulte de tout ce que nous venons de dire sur l'esprit de vin, que cette liqueur inflammable a de l'action sur beaucoup de corps.

Teinture d'Absinthe.

℞ Sommités d'absinthe seches,	. . . . . .	℥ ß.
Esprit de vin rectifié,	. . . .	℥ iij.

On incise menu les sommités d'absinthe : on les met dans un matras : on verse par-dessus l'esprit de vin : on bouche le vaisseau avec de la vessie mouillée qu'on assujettit avec du gros fil : on fait digérer cette teinture pendant deux ou trois jours au bain de sable, par le moyen d'une douce chaleur, ayant soin de faire un trou d'épingle à la vessie, pour faciliter la sortie de l'air raréfié & la condensation des vapeurs de l'esprit de vin qui pourroit faire casser le vaisseau sans cette légere ouverture.

On prépare de la même maniere toutes les teintures simples.

La teinture d'absinthe est stomachique, chasse les vents, convient aux estomacs froids & bilieux chez lesquels la chaleur manque, dans les maladies vermineuses : elle convient aussi dans les pâles couleurs, & pour exciter les regles. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à un gros, prise dans une tasse de thé ou de tisane : on réitere cette dose plusieurs fois par jours. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Les infuſions dans l'eau-de-vie ou dans l'eſprit de vin peuvent ſe faire indifféremment à froid, ou par la digeſtion à une douce chaleur. Quand on les prépare à froid, il faut continuer l'infuſion pendant douze ou quinze jours, & quelquefois davantage, à proportion que la ſubſtance fournit plus difficilement ſa teinture dans l'eſprit de vin. Il convient encore que le vaiſſeau ſoit parfaitement bouché, parcequ'il n'y a pas de raréfaction à craindre lorſqu'on opere à froid.

L'eau-de-vie & l'eſprit de vin ſont des liqueurs beaucoup moins compoſées que le vin : elles ſont privées de matieres extractives: leurs principes ne ſont pas ſuſceptibles de ſe déranger par la chaleur d'une digeſtion, comme cela arrive au vin. C'eſt pourquoi on peut les faire chauffer, même juſqu'à bouillir légèrement : cela eſt même néceſſaire pour certaines teintures.

L'eſprit de vin eſt le diſſolvant des parties huileuſes & réſineuſes de preſque tous les corps qu'on lui préſente ; mais il diſſout en même temps un peu des autres principes, comme nous l'avons déjà fait remarquer : ce qui eſt cauſe que cette liqueur inflammable n'eſt pas un menſtrue qui puiſſe ſervir a ſéparer exactement les ſubſtances réſineuſes pures : auſſi il faut avoir recours à d'autres menſtrues ſi l'on veut ajouter quelque exactitude à l'analyſe végétale & animale : c'eſt ce que j'ai déja commencé ; nous en parlerons à l'article des réſines.

Preſque toutes les teintures faites par l'eſprit de vin blanchiſſent & deviennent laiteuſes lorſqu'on les mêle avec de l'eau : c'eſt une ſéparation de la ſubſtance réſineuſe. L'eſprit de vin s'unit à l'eau & devient hors d'état de tenir la réſine en diſſolution : elle ſe précipite & on la ramaſſe, comme nous le dirons en parlant des extraits réſineux. Ces mélanges ſont d'autant plus blancs, que l'eſprit de vin étoit plus chargé de ſubſtances huileuſes & réſineuſes.

La plupart de ces teintures ſont employées par gouttes dans les potions magiſtrales ; & elles préſentent, en les

mêlant dans des potions, des phénomenes auxquels on doit avoir beaucoup d'égard dans la pratique de la Médecine.

J'ai remarqué que toutes celles qui sont faites avec des substances résineuses liquides, telles que le baume de la Mecque, le baume de Canada, le baume du Pérou liquide, qui se dissolvent en entier dans l'esprit de vin ; j'ai remarqué, dis-je, que toutes ces teintures, lorsqu'on vient à les mêler dans les potions aqueuses, forment des péllicules à leur surface, les troublent lorsqu'on les agite, & qu'une partie de la substance résineuse s'attache aux parois des fioles, tandis que l'autre portion reste en grumeaux dispersés dans la liqueur. Le castor & les gommes-résines molasses, telles que le galbanum, le sagapénum, la gomme ammoniac, l'assa-fœtida, ne se dissolvent pas en entier dans l'esprit de vin ; il n'y a que leur résine & une portion de la substance gommeuse qui s'y dissolvent. Les teintures de ces matieres sont plus ou moins colorées ; elles produisent dans les potions les mêmes effets que les teintures précédentes, mais seulement à raison de leur résine, car leur portion gommeuse qui étoit dissoute dans l'esprit de vin, reste parfaitement unie à l'eau des potions. Par conséquent, ceux qui font usage de ces potions, prennent inégalement les particules résineuses qui y sont contenues, & jamais en totalité. Le moyen de remédier à cet inconvénient, du moins en grande partie, est de triturer ces teintures dans un mortier, avec les poudres qu'on fait entrer dans les potions, ou avec un peu de sucre, ou avec le syrop qui est prescrit.

Les substances résineuses, seches & friables, telles que le benjoin, le mastic en larmes &c. se dissolvent entièrement dans l'esprit de vin, & forment des teintures qui ne se réduisent pas en grumeaux lorsqu'on les mêle dans les potions aqueuses : la substance résineuse se précipite, à la vérité ; mais elle demeure suspendue en poudre dans les potions dans lesquelles on fait entrer ces substances.

Ces potions doivent être données froides, parceque si on les faisoit chauffer, la résine se gruméleroit.

La teinture du ſuccin eſt ordinairement d'une légere couleur ambrée. La ſubſtance que l'eſprit de vin diſſout, ſe mêle parfaitement bien dans les potions : elle s'y diviſe à la maniere d'une poudre mieux qu'aucune des précédentes. Lorſqu'on prépare cette teinture, il faut employer du ſuccin broyé ſur le porphyre, afin de faciliter la diſſolution ; & même, malgré cette diviſion, l'eſprit de vin n'en diſſout qu'une petite quantité, & aſſez difficilement.

On peut attribuer cette propriété du ſuccin à ce que ſes principes ſont tellement combinés, que la gomme défend la réſine de l'action de l'eſprit de vin, & que réciproquement la réſine défend la gomme de l'action de l'eau ; puiſque, ſi l'on ſépare par la diſtillation ou par la torréfaction les ſubſtances qui ſe dégagent les premieres, le ſuccin qui reſte ſe diſſout entièrement dans l'eſprit de vin. Quoi qu'il en ſoit, je ne ſache pas qu'on ait encore examiné ſi la portion de ſuccin, dans ſon état naturel, qui ſe diſſout dans l'eſprit de vin, differe en quelque choſe de celle qui reſte après la préparation de la teinture : cet examen pourroit répandre quelques lumieres ſur la nature & les propriétés du ſuccin.

Les teintures de la plupart des plantes & de leurs parties ſont, en général, plus chargées de ſubſtances extractives que de principes réſineux. Lorſqu'on les mêle dans les potions aqueuſes, elles blanchiſſent beaucoup moins que les précédentes, & la ſubſtance réſineuſe ne ſe grumele jamais. Les bois réſineux, comme le gaïac, le buis, &c. peuvent être exceptés de cette regle : ils contiennent beaucoup de réſine : leurs teintures deviennent très-laiteuſes lorſqu'on les mêle avec de l'eau ; mais leur réſine ne ſe raſſemble pas en grumeaux dans les potions aqueuſes.

Il y a des matieres végétales qui paroiſſent ne point contenir de ſubſtance réſineuſe, parceque les teintures qu'elles fourniſſent dans l'eſprit de vin ne blanchiſſent jamais lorſqu'on les mêle avec de l'eau : telles ſont celles de polypode, d'hypéricum, de ſcordium, de chardon bénit, de ſquine, de cochenille, &c. Toutes ces teintures ſe mêlent parfaitement bien dans les potions aqueuſes, ſans qu'il y ait aucune ſéparation ; mais néanmoins elles contiennent de la réſine.

Plusieurs de ces teintures déposent dans les bouteilles, par le séjour, des substances dont l'esprit de vin s'étoit en quelque maniere supersaturé : telles sont la teinture de safran & celle de cochenille. On a regardé ces dépôts comme de pure gomme ; mais les phénomenes qu'ils présentent dans l'eau indiquent qu'ils contiennent un peu de résine : ces dépôts se dissolvent mal dans l'eau ; ils en troublent la transparence.

L'esprit de vin est un menstrue qui se charge facilement des huiles essentielles, ou de l'odeur de plusieurs fleurs, qu'on ne peut obtenir par la distillation, parcequ'elles sont trop fugaces, comme sont celles de tubéreuse, de jasmin, &c. On met ces fleurs récentes dans une bouteille avec une suffisante quantité d'esprit de vin : on les laisse digérer à froid pendant quatre ou cinq jours, & même davantage : on passe avec expression : on filtre la teinture, ou on la fait distiller à une chaleur modérée au bain-marie : c'est ce que l'on nomme *esprit de jasmin* ou *de tubéreuse*. Il y a ici une remarque bien singuliere à faire sur les fleurs de jasmin, traitées avec de l'esprit de vin parfaitement rectifiée ; c'est que ces fleurs perdent dans moins de douze heures toute leur odeur, même dans une bouteille parfaitement bouchée, sans pouvoir la recouvrer ; tandis que ces mêmes fleurs infusées dans de l'huile ou dans de l'eau-de vie ordinaire, y laissent leur odeur agréable.

On peut, au lieu d'esprit de vin, employer des eaux spiritueuses composées, pour préparer les teintures des drogues simples comme l'eau de mélisse composée, l'eau impériale de Bellegarde, &c. la Médecine peut tirer de grands avantages de ces mélanges.

On emploie encore dans la Médecine la teinture de myrrhe & celle d'ambre gris, qu'on prépare avec de l'eau de Rabel en place d'esprit de vin.

Il résulte de tout ce que nous avons dit sur les teintures, que l'esprit de vin est bien le dissolvant des substances huileuses & résineuses des corps qu'on lui présente ; mais il se charge, par l'intermede de son phlegme, d'une certaine quantité de parties gommeuses & extractives de ces mêmes

corps. Nous verrons à l'article des extraits, que l'eau, quoique le dissolvant de ces dernieres substances, se charge néanmoins, même à froid, d'une assez grande quantité de principes résineux qu'elle tient dans une parfaite dissolution, puisque la plupart des infusions ou des décoctions sont parfaitement claires & transparentes. Il est facile d'appercevoir présentement que l'esprit de vin & l'eau sont des menstrues qui ne peuvent séparer les gommes & les résines, des matieres qu'on leur présente, assez exactement, pour les avoir dans toute leur pureté, & pour qu'on puisse les examiner chacune en particulier. Il y a déja plusieurs années que je m'étois apperçu de ces difficultés. Dans les différentes tentatives que j'ai faites pour perfectionner ce point d'analyse par les menstrues, j'ai reconnu que l'éther parfaitement rectifié avoit la propriété de ne dissoudre que les substances résineuses des corps, sans toucher en aucune maniere aux autres principes. J'ai publié le canevas des expériences que j'ai faites sur cette matiere dans ma dissertation sur l'éther, page 150 & suivantes.

Teinture de safran.

℞ Safran gatinois, ... ℥ i ß.
Esprit de vin, ... ℥ x.

On met le safran dans un petit matras : on verse pardessus l'esprit de vin : on bouche le matras & on le met en digestion au soleil pendant plusieurs jours, ou à une douce chaleur au bain de sable. On coule & on exprime le marc : on filtre la liqueur au travers d'un papier joseph, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Teinture de Myrrhe.

℞ Myrrhe concassée, ... ℥ iij.
Esprit de vin, ... ℔ i.

On prépare cette teinture comme la précédente.

Si au lieu d'esprit de vin on emploie de l'eau de Rabel, on aura ce que l'on nomme teinture de myrrhe à l'eau de Rabel.

Des Teintures spiritueuses composées.

Les teintures spiritueuses composées se font par la digestion à froid, ou à la chaleur du soleil, ou à l'aide d'une chaleur modérée, comme les teintures simples; mais la maniere de les préparer est assujettie à des loix générales à peu près semblables à celles que nous avons établies en parlant des décoctions composées. On commence par mettre dans l'esprit de vin les matieres dures, ligneuses, les fleurs, même celles qui sont les plus délicates; on a égard dans cet ordre à n'employer d'abord que les matieres qui fournissent peu de substances dans l'esprit de vin; ensuite on ajoute successivement celles qui fournissent le plus de principes, & on finit par les matieres qui se dissolvent en entier.

Baume de vie du sieur L. L.

℞	Agaric, Racine de Zédoire, Fleurs de Soufre,	āā.	ʒ ij.
	Aloës succotrin, Thériaque,	āā.	℥ j.
	Rhubarbe,		ʒ vj.
	Racine de Gentiane,		℥ ß.
	Safran Gatinois,		ʒ ij.
	Eau-de-vie,		℔ ij.
	Sucre,		℥ iv.

On coupe l'agaric, la rhubarbe & le safran: on concasse les racines de zédoire, l'aloës & la gentiane: on met toutes ces substances dans un matras avec les fleurs de soufre, la thériaque & l'eau-de-vie: on fait digérer ce mélange au bain de sable pendant plusieurs jours, ayant soin d'agiter le vaisseau de temps en temps; alors on y ajoute le sucre: lorsqu'il est dissous, on passe la liqueur avec expression: on la laisse déposer pendant quelques jours & on la tire par inclination lorsqu'elle est parfaitement éclaircie.

Le sucre qu'on fait entrer dans ce mélange est destiné à corriger la trop grande amertume de l'aloës.

Ce baume est stomachique, vermifuge, légèrement purgatif. La dose est depuis une cuillerée à café jusqu'à trois. Vertus. Dose.

Les personnes sujettes aux hémorrhoïdes ne doivent faire usage de ce baume qu'avec beaucoup de modération, parceque l'aloës qui en fait la base est sujet à les exciter. Ce baume convient à l'extérieur, dans les plaies récentes, comme vulnéraire, déterſif, & pour empêcher la suppuration.

REMARQUES.

Ce baume est décrit dans la seconde & troisieme édition du corps pharmaceutique augmenté par David Spina, auteur de ce remede, sous le nom d'*Elixir pestilentiel.* On a changé seulement la dose de plusieurs drogues : on a supprimé un gros de myrrhe qu'on a remplacé par deux gros de fleurs de soufre qui sont fort inutiles dans cette composition. Ce baume est encore décrit dans la pharmacopée de Brendebourg, sous le nom d'élixir préservatif contre la peste, & on ajoute à la recette de Spina un gros de Camphre.

J'ai publié la recette de ce baume dans la premiere édition de cet ouvrage ; celui qui passoit pour en être l'Auteur, le préparoit tel que je viens de le décrire ; mais depuis qu'il a vu son secret imprimé, il a jugé à propos d'y faire des changements considérables qui non seulement le dénaturent, mais en changent pour ainsi dire les propriétés. Lorsqu'on mêle ce baume avec de l'eau, la partie spiritueuse se mêle à l'eau, & la substance résineuse de l'aloës & des autres ingrédients se précipite. L'Auteur voudroit faire accroire que ce précipité est une matiere impure, qui ne doit pas se trouver dans ce baume lorsqu'il est bien fait. On peut répondre à cela que ce baume, jusqu'à l'instant où j'en ai publié la recette, étoit donc mal préparé puisqu'il se troubloit lorsqu'on le mêloit avec de l'eau ; mais c'est précisément le contraire : on le préparoit bien dans ce temps-là, & aujourd'hui on le prépare mal : quoi qu'il en soit, voici comme on fait ce baume, lorsqu'on veut qu'il ne se trouble point avec l'eau : 1°. on supprime les fleurs de soufre : on fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau toutes les autres substances, à l'exception du sucre & de l'eau-de-vie : on passe la décoction avec expression : on fait

rebouillir le marc dans une ſuffiſante quantité d'eau : on paſſe de nouveau : on fait bouillir le marc encore une fois ou deux : on mêle toutes les liqueurs : on les fait évaporer juſqu'à environ trois demi-ſeptiers ou une pinte ; alors on ajoute le ſucre, & lorſqu'il eſt diſſous, on filtre la liqueur au travers d'une chauſſe de drap, à pluſieurs repriſes : on met la liqueur dans une bouteille, & on ajoute l'eau de-vie, on laiſſe repoſer le mélange, & on le tire au clair, par inclination, trois ou quatre mois après, ou bien lorſqu'il eſt ſuffiſamment éclairci. Dans toutes ces ébullitions, la ſubſtance réſineuſe des ingrédients ſe décompoſe : elle devient hors d'état de pouvoir ſe diſſoudre dans l'eau-de-vie : il ne reſte enfin dans le baume que les matieres purement extractives ; c'eſt ce qui fait que lorſqu'on le mêle avec de l'eau, il n'en peut troubler la tranſparence : le mélange reſte parfaitement clair & limpide ; mais auſſi il eſt viſible que ce baume ainſi préparé eſt moins bon que lorſqu'il eſt fait par le procédé que nous avons indiqué en premier lieu.

L'Auteur a encore imaginé de déguiſer ſon baume par quelques gouttes d'huiles d'olives ou d'amandes douces qu'il mettoit dans chaque bouteille, comme pour faire accroire que cette matiere huileuſe eſt celle des ingrédients ; mais on peut être aſſuré que c'eſt une huile abſolument étrangere à ce baume.

Eſſence carminative de Wedelius.

℞ Racines de Zedoire, ... ℥ i.
Carline, Calamus aromaticus, Galanga, āā. . . ℥ ß.
Fleurs de Camomille romaine, ſemence d'Anis, Carvi, āā. . . . ʒ ij.
Girofles, Baies de Laurier, āā. . . . . ʒ i ß.
Macis, ... ʒ i.
Ecorces d'orange ſeches, ... ʒ ij.
Eſprit de citrons, ... ℔ i.
Eſprit de nitre, ... ʒ v.

On concaſſe ce qui eſt à concaſſer ; on met toutes les ſubſtances dans un matras : on verſe par-deſſus l'eſprit de citron & l'eſprit de nitre : on bouche le matras, & on laiſſe infuſer les matieres pendant ſeize jours ; enſuite on coule avec expreſſion : on filtre la liqueur, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Dose. Cette teinture eſt ſtomachique, carminative & emménagogue. La doſe eſt depuis un demi-gros juſqu'à un gros.

Elixir de vie de Matthiole.

℞ Racines de Galanga minor, Gingembre, Zédoaire,	āā.	℥ ß.
Calamus aromaticus, Feuilles de Marjolaine, Menthe, Thym, Serpolet, Sauge, Romarin,	āā. . . .	ʒ ij.
Fleurs de Roſes rouges, Semences d'Anis, Fenouil,	āā.	ʒ i.
Cannelle, ...		℥ i ß.
Girofles, Noix muſcades, Macis,	āā.	℥ ß.
Cubebe, Bois d'aloës, Santal citrin, Cardamum minor,	āā.	ʒ ij.
Ecorces recentes de citrons, ...		℥ i ß.
Eſprit de vin à 30 degrés, ...		℔. vj.

On coupe menu, & on concaſſe ce qu'il convient de concaſſer : On met toutes les ſubſtances dans le bain-marie d'un alembic avec l'eſprit de vin, & on procede à la diſtillation au bain-marie pour faire diſtiller cinq livres de liqueur que l'on conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Cet élixir convient dans l'épilepſie pris intérieurement. On en frotte auſſi les tempes & le deſſous du nez. Il eſt cor-

dial, vulnéraire : la dose est depuis un gros jusqu'à quatre. Dose.

Elixir pour les dents, de l'Abbé A......

℞ Esprit de Romarin, ... ℥ viij.
Racines de Pyrethre, ... ℥ j.

On met ces deux substances dans un matras, on les laisse en infusion pendant quelques jours, & on filtre la liqueur.

On se rince la bouche avec une cuillerée de cet élixir qu'on a mêlé avec deux fois autant d'eau. Il est propre pour provoquer un peu de salive & pour dégager les gencives de petits amas d'humeurs qui pourroient occasionner quelques légeres douleurs de dents. Vertus.

Essence céphalique ou *Bonferme.*

℞ Noix muscades, } āā. . . . ℥ ß.
Girofles, }
Fleurs de Grenades, } āā. . . ʒ iij.
Cannelle, }
Eau-de-vie, ... ℥ viij.

On concasse toutes ces substances : on les met dans un matras avec l'eau-de-vie : on fait digérer le mélange au bain de sable pendant huit ou dix jours. Alors on le passe avec forte expression : on filtre la liqueur au travers d'un papiers gris, & on la conserve dans une bouteille bien bouchée.

Cette essence s'emploie pour les maux de tête, & pour les coups de tête : on en met un peu dans le creux de la main, qu'on respire par le nez : elle occasionne souvent l'évacuation du sang caillé lorsqu'il s'en trouve à la proximité des narines. On lui a donné le nom de *bonferme*, parceque, lorsqu'on l'emploie, il faut la respirer le plus fort qu'il est possible. Vertus.

Gouttes ameres

℞ Feves de Saint Ignace, ... ℔ j.
Huile de Tartre *par défaillance*, ... ʒ ij.
Crystaux de Suie, ... ℈ j.
Esprit de vin, ... ℔ ij.

On rape grossièrement les feves de S. Ignace : on les met dans un matras avec les autres ingrédients : on fait digérer ce mélange à une chaleur douce au bain de sable pendant huit ou quinze jours : on passe avec expression : on filtre la liqueur, & on la conserve dans une bouteille.

Vertus. Cette teinture est un puissant remede pour appaiser les Dose. coliques d'estomac. La dose est depuis une goutte jusqu'à six ou huit, tout au plus, dans un verre d'eau, ou de quelque infusion légere de plantes stomachiques : une seule goutte communique à un verre d'eau une saveur amere très considérable.

REMARQUES.

Quelques personnes font d'abord une distillation de l'esprit de vin avec des feuilles de chardon bénit, de centaurée, de fumeterre & d'absinthe : elles l'emploient pour la préparation de cette teinture en place d'esprit de vin ordinaire. Mais de toutes ces plantes, il n'y a que l'absinthe qui fournisse quelque substance qui s'éleve avec l'esprit de vin pendant la distillation.

On peut employer en place de feves de S. Ignace une pareille quantité de noix vomiques rapées grossièrement : il paroît qu'elles ont les mêmes vertus, & qu'elles produisent les mêmes effets. Ces substances sont de violents purgatifs chauds & amers, qui operent de bons effets lorsqu'ils sont administrés en petites doses, comme nous l'avons indiqué. Quand on prend une trop grande dose de cette teinture à la fois, elle agite tout le genre nerveux d'une maniere singuliere, jusqu'à donner des convulsions, ainsi, il faut être en garde sur cet effet qui pourroit devenir dangereux.

L'alkali fixe qu'on fait entrer dans cette teinture, est afin de modérer la trop grande activité de ce remede, pour les raisons que nous avons dites à l'article des formules, en parlant du correctif : la suie de cheminée produit à peu près le même effet que l'alkali fixe.

Elixir thériacal.

℞ Eau de Mélisse composée,		. . . . . .	℔ j.
Esprit volatil huileux aromatique,	} *ā ā.*		℥ ij ß.
Thériaque,			
Sucre,		. . . .	℥ j.
Lilium de Paracelse,	} *ā ā.*	. . . . .	℥ j ß.
Eau de Cannelle orgée,			

On met toutes ces substances ensemble dans un matras: on les fait digérer à la chaleur du soleil pendant cinq à six jours, ayant soin d'agiter le vaisseau plusieurs fois par jour; alors on laisse déposer le mélange, & on décante la liqueur que l'on conserve dans une bouteille qui bouche bien.

On ne doit pas filtrer cet élixir, parceque l'alkali volatil de l'esprit volatil huileux se dissiperoit en pure perte, & c'est dans lui que réside la plus grande vertu.

Cet élixir est sudorifique, propre pour résister à la malignité des humeurs : il convient dans la petite vérole, le pourpre, & dans tous les cas où il est nécessaire de ranimer & d'exciter la transpiration : il convient encore aux femmes dans les coliques d'estomac occasionnées par le dérangement des regles. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à trente, dans du bouillon, dans un peu de vin, ou dans une potion cordiale. Vertus. Dose.

Elixir Antiasthmatique de Boerhaave.

℞ Racines d'Asarum,		. . . .	*gr.* xviij
Calamus Aromaticus,	} *ā ā.*	. . . .	ʒ j.
Enula-campana,			
Iris de Florence,		. . . .	ʒ ß.
Réglisse,		. . . .	ʒ j ß.
Semence d'Anis,		. . . .	ʒ ß.
Camphre,		. . . .	*gr.* vj.
Esprit de vin rectifié,		. . . .	℥ viij.

On concasse toutes ces substances : on les met dans un matras : on les fait digérer avec l'esprit de vin pendant quatre ou cinq jours, au bout duquel temps on passe avec

expreſſion : on filtre la liqueur, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Cet élixir convient dans les diſpoſitions aſthmatiques & pour l'aſthme même, pour adoucir l'âcreté des humeurs Doſe. pituiteuſes qui excitent la toux. La doſe eſt depuis deux gouttes jaſqu'à trente, dans une taſſe de thé ou de tiſane appropriée.

Teinture de Corail.

℞ Corail rouge pulvériſé, Suc de Berberis,	} ā ā.	℔ ij.
Eſprit de vin rectifié,		℥ xij.

On met le corail rouge dans un grand matras : on verſe par-deſſus le ſuc de berberis : on fait digérer ce mélange au bain de ſable juſqu'à ce que le ſuc de berberis ſoit entièrement ſaturé de corail : on agite le matras de temps en temps : on met enſuite le mélange dans un vaſe de verre ou de grès : on fait évaporer l'humidité juſqu'à ce que la matiere reſtante ait la conſiſtance d'extrait ; alors on met cet extrait dans un matras : on verſe par-deſſus l'eſprit de vin : on fait digérer ce nouveau mélange juſqu'à ce que l'eſprit de vin ait acquis une belle couleur rouge : on filtre la teinture au travers d'un papier gris, & on la garde dans une bouteille.

Vertus. On eſtime la teinture de corail cordiale, propre pour purifier le ſang : elle eſt un peu aſtringente par le ventre, Doſe. & d'iurétique. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à un gros.

R E M A R Q U E S.

Le ſuc de berberis contient un acide végétal qui diſſout le corail avec vive efferveſcence ; c'eſt pourquoi il convient de faire choix d'un vaiſſeau ſuffiſamment grand, ſans quoi la matiere paſſeroit par-deſſus les bords, ſur-tout ſi l'on employoit du corail réduit en poudre ſubtile, parcequ'alors la diſſolution ſe feroit encore avec plus de rapidité. Il réſulte de ce mélange un ſel végétal à baſe terreuſe qui eſt ſuſceptible de former des cryſtaux : on épaiſſit

la matiere jusqu'en consistance d'extrait, afin de ne point affoiblir l'esprit de vin ; mais la teinture qu'il tire de ce mélange est celle que fournit la matiere extractive du suc de berberis. Le corail ne fournit aucune teinture dans l'esprit de vin, soit avant soit après sa combinaison avec le suc de berberis. L'esprit de vin tient néanmoins en dissolution une petite quantité de ce sel végétal à base terreuse.

On peut, après que la teinture est faite, dissoudre dans de l'eau le marc qui reste, le filtrer & le mettre crystalliser : on obtiendra des crystaux de sel de corail.

Teinture de Corail anodine d'Helvétius.

℞	Poudre de corail anodine d'Helvétius, . . .	℥ iv.
	Esprit de vin, ...	℔ j ß.

On met ces deux substances dans un matras : on fait digérer ce mélange au soleil ou au bain de sable à une chaleur douce pendant trois ou quatre jours : on filtre ensuite la liqueur, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien. On obtient ordinairement vingt onces de teinture.

Cette teinture est calmante elle appaise les douleurs occasionnées par les cours de ventre, & la dyssenterie dans les coliques d'estomac. La dose est depuis vingt gouttes jusqu'à demi-gros : on la fait prendre aussi dans des lavements. Vertus. Dose.

Eau de Vie Allemande.

℞	Jalap, ...	℥ viij.
	Scammonée, ...	℥ ij.
	Racines de Turbith, ...	℥ j.
	Eau-de-vie, ...	pint. n°. iij.

On concasse le jalap, la scammonée & le turbith : on les met dans un matras, & on verse l'eau-de-vie pardessus : on laisse infuser ce mélange à froid, ou a une douce chaleur pendant cinq ou six jours : on passe avec expression, & on filtre la liqueur que l'on conserve dans unebouteille.

Vertus. Les Allemands font beaucoup d'ufage de cette liqueur pour fe purger, dans les cas de goutte, de rhumatifme Dofe. & de douleurs dans les articulations. La dofe eft depuis une once jufqu'à deux.

Elixir vifcéral tempérant d'Hoffmann.

℞ Extrait d'Abfinthe, Chardon bénit, Centaurée minor, Gentiane,	āā.	℥ j.
Ecorces d'Oranges ameres,		℥ iv.
Vin d'Hongrie,		℔ ij.

On met dans un matras les extraits avec les écorces récentes d'oranges ameres mondés de la partie blanches : on verfe par-deffus le vin d'Hongrie ; ou, à fon défaut, de bon vin de Malaga : on laiffe infufer ce mélange pendant cinq ou fix jours à froid : on a une chaleur bien douce en ayant foin de l'agiter plufieurs fois par jour, & on le filtre.

Vertus. Cet élixir eft un amer ftomachique qui provoque l'appétit Dofe. & qui donne du ton à l'eftomac. La dofe eft d'un gros jufqu'à deux gros, pris dans une taffe de thé ou de bouillon.

Elixir ftomachique de Stougthon.

℞ Sommité de grande Abfinthe feche, de Chamædrys, Racines de Gentiane, Ecorces d'Oranges ameres,	āā.	ʒ vj
de Cafcarille,		ʒ j.
Rhubarbe,		℥ ß.
Aloës,		ʒ j.
Efprit de vin rectifié,		℔ ij.

On prépare cette teinture de la même maniere que nous l'avons dit pour les autres.

Vertus. Cet élixir eft un très bon ftomachique chaud, propre pour augmenter la chaleur de l'eftomac, & pour chaffer Dofe. les vers. La dofe eft depuis dix gouttes jufqu'à une demicuillerée

cuillerée dans une taſſe de thé, d'eau, ou de tiſane appropriée.

Elixir de Vitriol de Minſicht.

℞ Racines de Galanga, Calamus Aromaticus,	āā.	ʒ ß.
Fleurs de Camomille romaine, Sommités fleuries de Sauge, d'Abſinthe, de Menthe crépue,	āā.	ʒ ij.
Girofle, Cannelle, Cubebes, Noix muſcades, Gimgembre,	āā	ʒ j ß.
Bois d'Aloës, Ecorces de Citron,	āā	ʒ ß.
Sucre blanc, ...		℥ j ß.
Huile de Vitriol.		℥ iv.
Eſprit de vin, ...		℔ j.

On pulvériſe groſſièrement toutes les ſubſtances qui peuvent ſe pulvériſer : on les met dans un matras avec quatre onces d'eſprit de vin, afin d'en imbiber les poudres; alors on ajoute l'acide vitriolique : on fait digérer ce mélange pendant quelques heures, & on met enſuite le reſte de l'eſprit de vin. On fait digérer de nouveau pendant cinq à ſix jours : on laiſſe dépoſer la teinture : on la décante, & on la conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

On eſtime cet élixir propre pour fortifier l'eſtomac & le cerveau : on s'en ſert dans l'épilepſie & dans les autres maladies du cerveau. La doſe eſt depuis deux gouttes juſqu'à quarante. Cet élixir ne doit jamais ſe donner ſeul, à cauſe de ſa ſaveur acide, qui incommoderoit beaucoup, mais toujours étendu dans une ſuffiſante quantité de véhicule aqueux approprié.

Vertus.

Doſe.

REMARQUES.

L'acide vitriolique qu'on fait entrer dans cette teinture attaque les principes huileux des ſubſtances, & les réduit dans un état charbonneux. L'eſprit de vin qu'on met

d'abord eſt deſtiné à modérer la trop grande action de cet acide ſur les ingrédients. Quelques Pharmacopées recommandent de faire digérer ce premier mélange pendant deux ou trois jours ; mais j'ai remarqué que ce temps étoit trop long : les ſubſtances ſouffrent trop d'altération de la part de l'acide : il ſuffit de les laiſſer digérer, même à froid, l'eſpace de deux ou trois heures, & d'ajouter enſuite la totalité de l'eſprit de vin.

Minſicht, Auteur de ce remede, recommande d'employer l'acide vitriolique tiré du vitriol de cuivre ; mais nous croyons qu'il eſt plus prudent d'employer de l'acide vitriolique ordinaire, qui ne contient point de cuivre.

Teinture d'Abſinthe compoſée, ou *Quinteſſence d'Abſinthe.*

℞ Feuilles d'abſinthe major, minor,	āā. . . .	ʒ iij.
Sommités de petite Centaurée, ...		ʒ ij.
Girofle, ...		ʒ ß.
Cannelle, ...		ʒ j.
Sucre, ...		℥ ij.
Eſprit de vin, ...		℥ v.

On coupe menu les feuilles & ſommités des plantes ; on concaſſe le girofle, la canelle & le ſucre : on met toutes ces ſubſtances dans un matras, & on les fait digérer avec l'eſprit de vin pendant trois ou quatre jours : on paſſe avec expreſſion : on filtre la teinture au travers d'un papier gris, & on la conſerve dans une bouteille.

Vertus. Cette quinteſſence eſt ſtomachique, facilite la digeſtion, diminue les aigreurs, chaſſe les vents : elle convient dans les langueurs, gonflements d'eſtomac & les maux de cœur : elle excite les regles, tue & chaſſe les vers des enfants. Dose. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à une cuillerée à café.

Elixir Odontalgique de M. le R. de la F.

℞ Girofles, ...	ʒ ß.
Gaiac, ...	ʒ iv.
Pyrethre, ...	ʒ j.

Huile eſſentielle de Romarin, . . gutt. x.
Bergamotte, . . gutt. iv.
Noix muſcade, ... ʒ i.
Eau-de-vie à 26 degrés, ... ℥ iij.

On concaſſe ce qui doit l'être : on met toutes ces ſubſtances dans un matras avec l'eau-de-vie, & on laiſſe infuſer à froid pendant ſept ou huit jours, enſuite on filtre la liqueur, & on la met dans une bouteille de grandeur double de celle qui ſervent à l'eau de méliſſe.

Cet élixir eſt très aromatique; il fortifie les gencives & raffermit les dents : on en met une cuillerée à café dans un verre d'eau, & on ſe rince la bouche tous les matins avec cette liqueur. Vertus.

Elixir de propriété de Paracelſe.

℞ Teintures de Myrrhe, ... ℥ iv.
de Safran, } āā. . . . . ℥ iij.
d'Aloës,

On mêle ces trois teintures, & on les conſerve dans une bouteille. Si on ſoumet ce mélange à la diſtillation au bain-marie, on obtient une liqueur ſpiritueuſe, claire, ſans couleur, que l'on nomme *élixir de propriété blanc.* On ramaſſe la matiere qui reſte dans l'alambic, & on la met à part; c'eſt ce que l'on nomme *extrait d'élixir de propriété.*

En ajoutant douze gouttes d'eſprit de vitriol au mélange des trois teintures : on forme ce que l'on nomme *élixir de propriété acide.*

Cet élixir fortifie le cœur & l'eſtomac : il aide à la digeſtion : il purifie le ſang : il excite l'inſenſible tranſpiration : il provoque les regles, diminue la cauſe des vapeurs hyſtériques. La doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à un demi-gros. Vertus. Doſe.

Gouttes anodines d'Angleterre ou *gouttes de Talbot.*

℞ Ecorces de Saſſafras, } āā. . . . . . ℥ j.
Racines d'Aſarum,
Sel volatil de Corne de Cerf rectifié, . . ʒ j.
Bois d'Aloës, ... ℥ ß.

Opium, ... ʒ iij.
Eſprit de vin, ... ℔ j.

On concaſſe les ſubſtances qui ont beſoin de l'être : on les met dans un matras avec l'eſprit de vin : on bouche le vaiſſeau exactement, & on fait digérer ce mélange à froid pendant trente ou quarante jours, ou au bain de ſable pendant cinq à ſix jours, lorſqu'on ne peut attendre le temps de la digeſtion à froid, au bout duquel temps on filtre la liqueur dans un flacon de cryſtal bouché de même matiere.

Vertus. Les gouttes anodines d'Angleterre ſont employées dans le cas où il eſt néceſſaire de calmer & de ranimer en même temps, dans l'épileſie, dans le délire, le vertige & les vapeurs : elles conviennent dans le ſcorbut : elle excitent un peu la ſueur & concilient le ſommeil. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à un demi-gros. Doſe.

Gouttes céphaliques d'Angleterre.

℞ Eſprit volatil de Soie crue rectifié, . . ℥ iv.
Huile eſſentielle de Lavande, ... ʒ j.
Eſprit de vin rectifié, ... ʒ iv.

On met toutes ces ſubſtances dans un alambic de verre : on les fait digérer pendant vingt-quatre heures ; enſuite on diſtille à une douce chaleur, ou au bain-marie : on ceſſe la diſtillation lorſqu'on voit paroître des globules d'huile.

L'alkali volatil, pendant la digeſtion, ſe combine en grande partie avec l'huile eſſentielle de lavande ; mais la portion d'huile la moins fluide ne s'éleve que ſur la fin de la diſtillation du ſel volatil & de l'eſprit de vin : on jette comme inutile ce qui reſte dans l'alambic. On doit employer pour cette diſtillation un chapiteau dont le bec ſoit de très large ouverture, ſans quoi il pourroit ſe boucher par l'abondance du ſel, & feroit crever les vaiſſeaux.

Vertus. Les gouttes cephaliques d'Angleterre ſont propres pour l'épilepſie, pour l'apoplexie, & généralement pour toutes les maladies du cerveau : elles conviennent dans les vapeurs hyſtériques, & pouſſent beaucoup par la tranſpira-

tion : elles conviennent encore dans le ſcorbut & dans les affections ſcorbutiques, La doſe eſt depuis douze gouttes juſqu'à un demi-gros, dans une liqueur appropriée. Doſe.

REMARQUES.

Les gouttes céphaliques d'Angleterre ont été publiées, pour la premiere fois, par Tournefort : elles ſe trouvent inſérées dans le volume de l'Académie Royale des Sciences, pour l'année 1700, page 79. Tournefort dit que la recette lui a été communiquée par Liſter, Médecin de Londres, & de la Société Royale : ces gouttes alors ſe préparoient avec de l'eſprit volatil de ſoie rectifié, & l'huile eſſentielle de cannelle, ou une autre huile eſſentielle ſans eſprit de vin. Mais Tournefort ne parle point des doſes qu'il convient d'employer pour préparer ce remede : d'ailleurs l'eſprit de ſoie rectifié ne peut diſſoudre qu'une très petite quantité d'huile eſſentielle; c'eſt pour cette raiſon que, dans la plupart des diſpenſaires, après avoir doſé l'eſprit de ſoie crue, & l'huile eſſentielle qu'on a ſpécifié devoir être celle de lavande, on a ajouté une petite quantité d'eſprit de vin pour faciliter l'union de l'huile eſſentielle à l'alkali volatil : néanmoins il s'en ſépare toujours une partie qui vient ſurnager; c'eſt pourquoi, lorſqu'on emploie ce remede, il convient d'agiter la bouteille pour diſtribuer autant d'huile ſurnageante, reſpectivement à l'eſprit de ſoie. Ces gouttes d'Angleterre, qu'on nomme *céphaliques*, ont donné l'idée de faire une compoſition de même eſpece, dans laquelle on fait entrer de l'opium : on a donné à cette derniere le nom de *gouttes anodines d'Angleterre :* elles ſont encore connues ſous le nom de gouttes anodines de Talbot. Ce ſont celles dont nous avons parlé dans l'article précédent.

Eſprit Volatil, Huileux & Aromatique de Silvius.

℞ Ecorces récentes de citrons, } d'Oranges, }	āā. . . .	℥ vj.
Vanille, } Macis, }	āā.	℥ ij.
Girofle,	. . . .	ʒ ß.

Cannelle, ... ʒ j.
Sel Ammoniac, ... ℥ iv.

On concaſſe toutes ces ſubſtances : on les met dans une cornue de verre, & l'on verſe par-deſſus,

Eau de Cannelle ſimple, } āā. . . . . ℥ iv.
Eſprit de vin rectifié, }

On fait digérer ce mélange pendant quelques jours, en l'agitant de temps en temps : alors on ajoute dans la cornue,

Sel de Tartre, ... ℥ viij.

On lute exactement à la cornue un ballon percé d'un petit trou : on diſtille au bain-marie : il ſe ſublime du ſel volatil concret, & il paſſe de la liqueur ſpiritueuſe, l'un & l'autre chargés de la partie aromatique des ſubſtances. On les met dans des flacons ſéparément. On tire ſept onces ſix gros de liqueur, qui ſont *l'eſprit volatil huileux aromatique*, & une once quatre gros de ſel concret qu'on nomme *ſel volatil huileux & aromatique de Silvius.*

Vertus. Ce remede eſt cordial, céphalique, propre pour la paralyſie, pour le ſcorbut : il eſt ſudorifique : il convient dans les fievres malignes, la petite vérole, & dans tous les cas où il eſt néceſſaire d'exciter la tranſpiration : il excite les mois aux femmes, & il appaiſe les vapeurs hyſtériques. La

Doſe. doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à trente.

REMARQUES.

Le produit de cette opération eſt un alkali volatil mêlé d'eſprit de vin, & chargé de ſubſtances aromatiques des matieres qu'on a ſoumiſes à diſtillation : l'alkali volatil eſt le produit de la décompoſition du ſel ammoniac par l'alkali fixe. Si l'on ſupprime de cette recette l'eau de cannelle, on obtient beaucoup de ſel volatil concret. Pluſieurs pharmacopées preſcrivent moitié moins de ſel de tartre ; mais j'ai remarqué qu'il en falloit huit onces pour décompoſer entièrement les quatre onces de ſel ammoniac qui

entrent dans cette recette. Le sel volatil a les mêmes vertus que l'esprit dont nous venons de parler. La dose est depuis deux grains jusqu'à un scrupule, dans un liquide approprié à la maladie. Vertus, Dose.

On doit faire cette opération dans une cornue de large ouverture, parceque le sel volatil qui se sublime dans le commencement de l'opération pourroit s'engager dans le col de ce vaisseau s'il étoit étroit, & le faire casser avec danger : on débouche de temps en temps le petit trou du ballon pour faciliter l'évacuation & la condensation des vapeurs trop dilatées.

L'esprit volatil huileux est presque sans couleur en distillant ; mais il devient rouge brun foncé quelque temps après qu'il est fait ; il n'est nullement altéré pour cela ; il est tout aussi bon qu'il étoit avant d'avoir acquis cette couleur. Cet effet vient de l'action de l'alkali volatil sur les substances huileuses essentielles dont l'esprit de vin est chargé.

Le sel volatil prend aussi, en vieillissant, un peu de couleur, mais infiniment moins que l'esprit aromatique huileux.

Teinture d'Or ou *Or potable d'*HELVETIUS.

℞ Or pur, ... ʒ ß.
Eau Regale, ... ℥ ij.

On met l'or, qu'on a réduit en lames minces, dans un matras avec l'eau régale : on place le vaisseau sur un bain de sable : lorsque la dissolution est faite, on ajoute,

Huile essentielle de Romarin, . . ℥ j.

On agite le mélange, & aussitôt l'or quitte son dissolvant pour s'unir à l'huile essentielle, qui devient d'une belle couleur jaune : on décante cette huile qui surnage la liqueur acide : on la met dans un matras, & l'on verse par-dessus.

Esprit de vin rectifié, ... ℥ xv.

On fait digérer ce mélange pendant quelques heures au

bain de ſable, & on conſerve cette teinture dans un flacon de cryſtal, bouché auſſi de cryſtal.

Vertus. On attribue à ce remede la propriété d'augmenter le reſſort des parties ſolides : on le croit propre dans la léthargie, dans l'apoplexie ſéreuſe. Dose. La doſe eſt depuis ſix gouttes juſqu'à vingt. Nous dirons dans un inſtant le cas qu'on doit faire de ces préparations auriferes.

REMARQUES.

On peut, au lieu d'huile eſſentielle de romarin, employer celle qu'on voudra, ou les différentes liqueurs éthérées : elles ſéparent toutes l'or de ſon diſſolvant. On peut par conſéquent produire autant d'eſpeces d'or potable qu'on connoît d'huiles eſſentielles : il peut ſe faire cependant qu'il y ait quelques huiles eſſentielles qui n'aient point cette propriété ; mais on ne les connoît pas encore. La plupart de ces teintures d'or ſont d'une couleur jaune orangée : elles ſont très peu acides : elles laiſſent précipiter quelque temps après qu'elles ſont faites, une grande partie de l'or ſans le brillant métallique.

Les fameuſes gouttes du Général de la Motte ſont un or potable, fait ſans huile eſſentielle, & ſans acide marin : ce n'eſt rien autre choſe qu'une diſſolution d'or faite par l'acide nitreux, & dirigée pendant long-temps, afin d'adoucir par l'huile de l'eſprit de vin la vertu corroſive de l'acide ; voici comme elles ſe font.

Goutte d'Or du Général de la Motte.

On fait diſſoudre un gros d'or dans quatre onces d'eau régale : on le précipite par de l'akali fixe : on lave le précipité : on le fait diſſoudre enſuite dans deux onces d'acide nitreux : on mêle cette diſſolution avec trente-deux onces d'eſprit de vin : on fait digérer ce mélange dans un matras, pendant quelques mois, à la chaleur du ſoleil ; alors on ſoumet le mélange à la diſtillation pour tirer environ quatre onces de liqueur ſpiritueuſe qu'on met à part. L'Auteur la vend ſous le nom de *gouttes d'or blanches* ; mais cette dénomination eſt abſolument impropre,

puiſque cette liqueur ne tient aucune portion d'or en diſſolution. D'ailleurs, ce métal eſt trop fixe pour s'élever pendant la diſtillation de l'eſprit de vin. On diſtribue ce qui reſte dans la cornue par petits flacons de deux gros; c'eſt ce que l'on nomme *goutte d'or du Général de la Motte.*

REMARQUES.

Depuis que l'or eſt devenu l'idole de la ſociété, la Secte Alchymiſte a travaillé à épuiſer toute ſa ſcience, mais inutilement, à faire avec l'or la Panacée ou la Médecine univerſelle : elle s'imaginoit qu'un métal auſſi précieux devoit avoir de grandes vertus médicinales, & prolonger la vie éternellement. De là ſont venues les prétendus diſſolutions radicales de l'or, les fameuſes teintures, les élixirs, les ors potables, &c. mais ſi ces compoſitions ont quelques vertus, on doit les attribuer aux ſubſtances qu'on ajoute à l'or pour le diſſoudre, & non à ce métal. L'or eſt un métal parfait, qui ne peut être attaqué, ni ſouffrir la moindre altération de la part des menſtrues les plus actifs, & encore bien moins de ceux de nos humeurs: il eſt plus capable, lorſqu'il eſt ſeul, d'occaſionner des obſtructions, & de faire beaucoup de mal : lorſqu'il eſt réduit ſous la forme dont nous venons de parler, c'eſt toujours par le moyen des acides : dans ce cas il eſt encore plus dangereux, parcequ'il eſt dans l'état ſalin.

La diſſolution & la précipitation qu'on fait préliminairement de l'or, eſt afin de n'avoir pas d'acide marin dans cet or potable : cet acide ſe combine difficilement avec l'eſprit de vin, & laiſſeroit à cette teinture une ſaveur acide qu'elle ne doit point avoir. L'or n'eſt point diſſoluble par l'acide nitreux, du moins par les moyens ordinaires; mais lorſqu'il a été diſſous par l'eau régale, & précipité par l'alkali fixe, il eſt dans un état de diviſion extrême, & devient, par cette ſeule raiſon, diſſoluble dans l'acide nitreux pur. L'alkali fixe ne précipite pas ſur le champ l'or de l'eau régale qui a été faite avec l'acide marin & l'acide nitreux: ce n'eſt que quelques jours après que l'or ſe précipite ſous

la forme d'une poudre rouge briquetée ; mais lorſqu'on a fait entrer du ſel ammoniac dans la compoſition de l'eau régale, l'alkali fixe le précipite ſur le champ, & le précipité eſt d'une autre nature : il fulmine à une chaleur fort modérée, & fait des exploſions terribles & dangereuſes : c'eſt ce que l'on nomme *or fulminant.* C'eſt pourquoi ſi l'on fait ſécher ce précipité avant de l'employer, il faut le faire ſans le ſecours d'aucune chaleur, à cauſe du danger manifeſte. J'ai expliqué la cauſe de cet effet dans ma Chymie expérimentale & raiſonnée, à l'article de l'or fulminant : nous faiſons voir qu'elle ne vient pas du nitre ammoniacal, comme les Chymiſtes le prétendent. Quoi qu'il en ſoit, ces deux précipités d'or ſont également diſſolubles dans l'acide nitreux, & également bons pour la préparation de cette teinture.

La digeſtion qu'on fait de la diſſolution d'or dans l'acide nitreux, mêlé avec l'eſprit de vin, eſt afin de combiner cet acide, & d'adoucir ſa vertu corroſive par les principes huileux de l'eſprit de vin. La diſtillation ſert même à accélérer cette combinaiſon, parceque l'eſprit de vin qui paſſe eſt moins huileux que celui qui reſte dans le vaiſſeau diſtillatoire : l'acide nitreux perd preſque toute ſa propriété acide, parcequ'il ſe combine facilement avec les matieres phlogiſtiques & huileuſes. Si l'on faiſoit cette teinture avec une diſſolution d'or faite dans de l'eau régale, l'acide marin de ce diſſolvant ne ſe combineroit pas ſuffiſamment avec ces mêmes principes huileux, & la teinture conſerveroit une ſaveur beaucoup plus acide.

Il entre, comme on voit, une bien petite quantité d'or dans cette teinture, puiſque deux cents huit gros de fluide, tant en eſprit de vin qu'en acide nitreux, ne tiennent en diſſolution qu'un gros d'or, ce qui avec les gouttes d'or blanches, forme 136 bouteilles de deux gros chacune, qui ſe vendent 24 livres la bouteille : ce qui fait 3264 livres pour environ 24 livres de dépenſe. De quoi ne taxeroit-on pas un Apothicaire qui vendroit un remede auſſi cher ? J'ai examiné une bouteille de gouttes d'or, que j'ai envoyé chercher chez Madame la Géné-

rale de la Motte; cette liqueur est distribuée dans des bouteilles très épaisses, bouchées avec du liege, jamais avec des bouchons de crystal. Elle a une belle couleur de dissolution d'or, & une très foible odeur d'éther nitreux: elle a une saveur métallique qui ne laisse aucune impression acide; cependant elle rougit la teinture de tournesol, mais légèrement.

Cette liqueur, mêlée avec l'infusion de noix de galle (1), prend sur le champ une couleur orangée, & elle passe rapidement à une couleur violette, comme une dissolution de fer qu'on mêle avec la noix de galle. Elle se mêle parfaitement avec l'eau sans la troubler, & sans laisser surnager de globules huileux, comme font la plupart des ors potables, préparés avec des huiles essentielles.

L'alkali volatil, mêlé avec cette teinture d'or, occasionne un précipité qui ne se rassemble que dans l'espace de vingt-quatre heures: ce précipité est très peu fulminant. Cette teinture d'or précipite l'argent de coupelle, dissous dans l'acide nitreux, sous la forme d'un caillé, comme le font le sel marin & son acide.

J'ai répété les mêmes expériences sur de l'or potable, préparé comme je viens de le dire: je n'ai remarqué aucune différence, si ce n'est cependant que l'infusion de noix de galle n'a point occasionné de précipité violet, mais un précipité brun.

L'Auteur de cette teinture, qui n'est point Chymiste, la prépare avec des acides & des alkalis qui contiennent beaucoup de fer, ou avec de l'or qui contient du fer. Ce fer, s'il vient des menstrues, se mêle avec l'or, avec lequel il a beaucoup d'affinité, & fait partie de cette teinture: il y a lieu de présumer qu'il n'est pas mêlé exprès. J'ai cru devoir faire quelques expériences à ce sujet.

J'ai mêlé également de la dissolution de différents or, qui avoient été purifiés de différentes manieres, avec de l'infusion de noix de galle: j'ai eu constamment des précipités bruns, parcequ'ils ne contenoient point de fer, ni mes acides non plus; du moins ces derniers n'en conte-

(1) Faite par de l'esprit de vin.

noient pas une assez grande quantité, ou celui qu'ils contenoient étoit apparemment trop dépouillé de phlogistique pour former de l'encre avec l'infusion de noix de galle. Mais ces mêmes dissolutions d'or, mêlées avec l'éther vitriolique, formoient des teintures d'or, que l'infusion de noix de galle précipitoit en violet; ce qu'on peut attribuer au fer contenu dans les acides, qui prend du phlogistique dans l'éther, & se mêle avec lui comme l'or : j'ai déja fait cette remarque dans ma Dissertation sur l'éther (1). Quand l'or est dans cet état; il est précipité en violet par l'infusion de noix de galle.

La légere odeur d'éther qu'ont les gouttes du Général de la Motte, a fait croire à quelques Chymistes que cette teinture d'or étoit faite avec de l'éther vitriolique; mais les auteurs de ce sentiment ne connoissoient pas vraisemblablement l'odeur de l'éther nitreux, puisqu'ils l'ont confondue avec celle de l'éther vitriolique. L'odeur d'éther nitreux, qu'on reconnoît dans cette teinture, lui vient d'une petite quantité de cet éther nitreux qui se forme pendant la digestion.

Depuis la mort de Madame la Générale de la Motte, on a réimprimé, en 1770, une petite brochure qui contient la collection des certificats donnés par différentes personnes qui ont fait ou fait faire usage des élixirs d'or & blancs du Général de la Motte : on a inséré dans cette brochure, à la page 63, un article qui a pour titre, *Observations pour distinguer les véritables élixirs d'or & blancs :* on croiroit peut-être qu'on enseigne dans cet article les moyens de reconnoître ces élixirs d'avec ceux qui sont contrefaits; mais il n'en est point du tout question. Les observations qu'on y rapporte roulent principalement sur la recette de ces élixirs que j'ai publiée : on prétend que celles que j'ai données ne sont pas les véritables, & & on donne pour toutes preuves, que l'Auteur n'a communiqué son secret à personne, ce qui est très croyable : il avoit un intérêt particulier pour ne point publier son

(1) Page 157.

procédé ; mais moi, qui n'ai point le même motif, j'ai agi tout autrement : je l'ai découvert par l'examen que j'en ai fait, & je l'ai publié ſans aucune réticence : c'eſt à l'Auteur de la brochure à prouver d'une maniere non arbitraire comme il le fait, que je me ſuis trompé.

Baume du Commandeur de Permes.

℞ Racines ſeches d'Angélique de Boheme concaſſées, ℥ ß.
Fleurs ſeches d'Hypéricum, ... ℥ j.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ ij ℥ iv.

On fait digérer dans un matras pendant cinq à ſix jours au bain de ſable à une chaleur modérée ; enſuite on paſſe l'infuſion avec forte expreſſion : on met la teinture dans un matras, & on ajoute les ſubſtances ſuivantes qu'on a concaſſées :

Myrrhe, Oliban, Aloës, } āā. . . . . ℥ ß.

On fait digérer comme deſſus ; enſuite on ajoute les ſubſtances ſuivantes qu'on a également concaſſées :

Storax Calamithe, ... ℥ ij.
Benjoin en larmes, ... ℥ iij.
Baume du Pérou en coques, ... ℥ i.
Ambre gris, ſi l'on veut, ... *gr.* iv.

On fait digérer de nouveau pendant un jour, ou juſqu'à ce que ces ſubſtances ſoient entièrement diſſoutes. Alors on laiſſe dépoſer la teinture ; on la verſe par inclination, & on la filtre au travers d'un papier gris. On conſerve cette teinture dans une bouteille qui bouche bien ; c'eſt ce que l'on nomme *baume du Commandeur de Permes.*

Ce baume ſert pour l'intérieur & pour l'extérieur. Pris intérieurement, il eſt vulnéraire, cordial, ſtomachique : il excite les regles il convient dans la petite vérole & les fievres malignes ; mais c'eſt lorſqu'il eſt néceſſaire d'exciter la ſueur. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à quarante. Vertus. Doſe.

Pour l'extérieur, il convient dans les plaies nouvelles

& ſimples : il conſolide en empêchant la ſuppuration : il guérit ordinairement en fort peu de temps.

REMARQUES.

Les fleurs d'hypéricum les racines d'angélique fourniſſent beaucoup moins de ſubſtance dans l'eſprit de vin que les autres drogues. La myrrhe, l'oliban & l'aloës ſont des gommes-réſines qui ne ſe diſſolvent qu'en partie dans ce menſtrue. Enfin le ſtorax calamithe, le benjoin & le baume du Pérou, ſont des réſines pures, qui ſe diſſolvent en entier dans l'eſprit de vin. Si l'on mettoit toutes ces matieres en même temps, l'eſprit de vin ſe ſatureroit d'abord des réſines, & ſeroit hors d'état de pouvoir agir ſur l'hypéricum & ſur les autres ſubſtances que nous avons placées à la tête de la formule, & il ſe diſſoudroit une moindre quantité de gommes-réſines.

On donne ordinairement le baume du Commandeur, préparé ſans ambre gris, à cauſe de ſon odeur qui, quoique très douce, incommode cependant la plupart de ceux qui en font uſage. Mais comme les Médecins preſcrivent quelquefois celui qui en contient, les Apothicaires doivent en avoir des deux façons. L'odeur de l'ambre gris n'eſt pas abſolument forte ; mais pour ſatisfaire au préjugé contraire, quelques perſonnes emploient à ſa place le muſc dont l'odeur eſt beaucoup plus forte & abſolument différente, & que les perſonnes qui ne les connoiſſent pas bien, confondent ordinairement.

Lorſqu'on fait entrer dans les teintures compoſées des baumes liquides, comme le baume de la Mecque, la térébentine, &c. on doit toujours les mettre ſur la fin en même temps que les réſines ſeches. Il en eſt de même des huiles eſſentielles ; mais on ajoute ces dernieres, lorſque les teintures ſont ſéparées de leur marc.

On peut, au lieu d'eſprit de vin, employer des eaux ſpiritueuſes compoſées pour préparer les teintures compoſées, comme nous l'avons dit à l'égard des teintures ſimples.

Il y a des ſubſtances végétales auxquelles il faut ajouter

des matieres ſalines, acides ou alkalines, pour extraire ou pour exalter la couleur qu'elles peuvent fournir dans l'eſprit de vin, parceque la ſubſtance réſineuſe qu'elles contiennent ſe trouve en quelque maniere défendue de l'action de l'eſprit de vin par la ſubſtance gommeuſe. Nous choiſirons pour exemple de ces teintures celle de gomme-laque, dans laquelle entre en même temps un eſprit de vin déjà chargé des principes d'autres ſubſtances.

Teinture de Gomme-Laque.

℞	Gomme-Laque en grains, ...	℥ j.
	Alun Calciné, ...	ʒ j.
	Eſprit ardent de Cochléaria, ...	℥ viij.

On triture enſemble la gomme-laque & l'alun qu'on a auparavant pulvériſés ſéparément : on expoſe le mélange pendant vingt-quatre heures dans un endroit humide, afin que l'alun, en attirant un peu l'humidité de l'air, puiſſe agir ſur la gomme-laque. On met ce mélange dans un matras : on verſe par deſſus l'eſprit de cochléaria : on fait digérer le tout au bain de ſable pendant un jour ou deux, ou juſqu'à ce que la teinture ait une belle couleur rouge ; alors on la filtre au travers d'un papier gris, & on la conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

La teinture de gomme-laque eſt employée pour raffermir & fortifier les gencives, pour diſſiper les affections ſcorbutiques : on en met une cuillerée à café dans un petit verre d'eau, & on ſe lave la bouche avec. Cette teinture, priſe intérieurement, eſt vulnéraire, légèrement aſtringente. La doſe eſt depuis quinze gouttes juſqu'à un demi-gros. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Les Diſpenſaires qui donnent la préparation de cette teinture, ne preſcrivent point de laiſſer macérer d'abord le mélange de la gomme-laque & de l'alun, mais j'ai remarqué que par cette manipulation, l'alun calciné, en attirant l'humidité de l'air, agit conſidérablement ſur la gomme-laque : il la diſpoſe à fournir une teinture plus chargée, & en beaucoup moins de temps; ce qui n'eſt pas

indifferent, à cause de la volatilité des principes de l'esprit de cochléaria. D'ailleurs, lorsque l'esprit de cochléaria est très rectifié, il ne dissout qu'une si petite quantité d'alun, qu'il est incapable d'agir sur cette gomme-résine : l'esprit de vin ou l'esprit de cochléaria n'en tirent qu'une teinture qui n'est pas plus colorée que lorsqu'on n'a pas employé d'alun. Cette teinture perd sa couleur au bout d'un certain temps : elle devient couleur de paille : la matiere colorante rouge s'attache aux parois de la bouteille.

Avant que de passer à une autre matiere, nous allons parler de deux préparations qu'on regarde communément comme des teintures, mais qui n'en sont point, & qui doivent leur couleur à la décomposition de l'esprit de vin, qui est l'excipient. Ces deux préparations sont le lilium de Paracelse, & celle qu'on nomme *teinture de sel de tartre.*

Teinture de Sel de Tartre.

On fait fondre, dans un creuset, la quantité que l'on veut de sel fixe de tartre : on le coule dans un mortier de fer bien sec, & un peu chauffé : on le pulvérise promptement : on l'introduit dans un matras bien sec & un peu chaud : on verse sur le sel, tandis qu'il est encore chaud, de l'esprit de vin très rectifié, jusqu'à ce qu'il surnage le sel de trois ou quatre travers de doigt : on place le matras sur un bain de sable chaud, & on le laisse digérer jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une couleur rouge orangée bien foncée, alors on filtre l'esprit de vin coloré, & on le conserve dans une bouteille qui bouche bien : c'est ce que l'on nomme *teinture de sel de tartre.*

Voyez le lilium pour les vertus & dose de cette teinture.

Lilium de Paracelse ou *Teinture des Métaux.*

℞ Régule d'Antimoine Martial,
Cuivreux,
d'Etain, } *āā.* . . ℥ iv.

Nitre,
Tartre, } *aa.* . . . . ℔ j ℥ ij.

On

On pulvériſe les trois régules (1) : on les mêle avec le nitre & le tartre qu'on a pulvériſés : on projette le mélange dans un creuſet qu'on a fait rougir. Lorſque toute la matiere eſt entrée dans le creuſet, on la pouſſe à la fonte : on la coule dans un mortier de fer qu'on a fait chauffer auparavant : on pulvériſe groſſièrement la maſſe. Lorſqu'elle eſt ſuffiſamment réfroidie, on la met dans un matras : on verſe par-deſſus, tandis qu'elle eſt encore chaude, de l'eſprit de vin très rectifié, juſqu'à ce qu'il en ſurnage environ trois ou quatre travers de doigt : on fait digérer ce mélange au bain de ſable pendant pluſieurs jours, ou juſqu'à ce que l'eſprit de vin ait acquis une couleur rouge bien foncée.

La teinture de ſel de tartre, & le lilium, ſe donnent comme cordiaux, propres à exciter la ſueur, pour diviſer les glaires de l'eſtomac & adoucir les aigres. La doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à trente, dans un véhicule convenable, & jamais pur, à cauſe de l'acrimonie de ces teintures. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

La teinture de ſel de tartre & le lilium de Paracelſe ne ſont qu'une ſeule & même choſe, à proprement parler. Le lilium differe ſeulement de la teinture de ſel de tartre, en ce que ce dernier médicament eſt un peu plus coloré. Nous en examinerons les raiſons dans un inſtant : les remarques que nous allons faire ſur ces deux teintures, ſont communes à l'une & à l'autre.

Pendant la fuſion des métaux, le nitre & le tartre s'alkaliſent mutuellement : une portion des ſubſtances métalliques ſe calcine, ſe combine avec l'alkali fixe, & en augmente la cauſticité conſidérablement. Ce ſel, pendant la digeſtion, agit ſingulièrement ſur l'eſprit de vin ; il le décompoſe en quelque maniere : une portion de ce ſel s'empare de l'acide de l'eſprit de vin, tandis que le reſte agit

(1) Dans l'ouvrage ſur la Chymie que j'ai annoncé, je dirai ce que c'eſt que ces régles.

puissamment sur les principes huileux de l'esprit de vin. Il brûle & rôtit en quelque maniere cette substance huileuse, avec laquelle il forme une sorte de savon roux qui se dissout ensuite dans la liqueur spiritueuse. Ce savon lui communique une couleur plus foncée, à proportion qu'il s'en est formé davantage.

Comme les chaux métalliques augmentent la causticité de l'alkali, il se forme par ce moyen une plus grande quantité de savon dans la préparation du lilium : c'est par cette raison qu'il est beaucoup plus coloré que la teinture de sel de tartre. Les terres absorbantes ou calcaires, réduites en chaux, augmentent encore la causticité de l'alkali fixe : de là vient que la teinture de sel de tartre qu'on prépare avec les pierres à cautere est infiniment plus colorée que lorsqu'on emploie le sel alkali fixe pur.

Il faut cependant, pour que l'opération réussisse bien, employer de l'esprit de vin parfaitement déflegmé : il acquiert sur-le-champ une couleur assez foncée, & qui augmente considérablement par la digestion ; au lieu que lorsqu'il n'est pas suffisamment rectifié, l'eau, surabondante à l'esprit de vin, dissout très promptement le sel alkali qui est fort avide d'humidité. L'espece de savon roux qui s'est formé, se dissout alors dans l'akali résous en liqueur, au lieu de se dissoudre dans l'esprit de vin, qui ne s'en colore que peu ou même point du tout, tandis que la liqueur alkaline qui se trouve sous l'esprit de vin, est d'une belle couleur rouge très foncée.

L'acide de l'esprit de vin, en se combinant avec l'alkali fixe, forme un sel neutre, que Boerhaave compare à la terre foliée de tartre ; mais je ferai voir, dans mon Traité de Chymie, que ce sel en differe essentiellement par plusieurs propriétés. Quelque temps après que le lilium & la teinture de sel de tartre sont faits, on remarque que cette espece de sel se crystallise au fond des bouteilles : la matiere savonneuse dont nous avons parlé, se précipite en même temps sous la forme d'un dépôt rougeâtre qui forme autour des bouteilles un enduit de la même couleur : l'esprit de vin néanmoins en retient toujours une certaine

quantité en diſſolution, ce que l'on remarque par la couleur qu'il conſerve, quelque vieilles que ſoient ces teintures.

L'eſprit de vin, même le mieux rectifié, retient en outre une portion de ſel alkali fixe, que ces principes huileux volatiliſent, & changent en alkali volatil. C'eſt ce qu'on apperçoit facilement par celui qu'on fait diſtiller enſuite : on lui reconnoît des propriétés alkalines. J'ai conſtaté cette obſervation par beaucoup d'expériences.

Teinture de Mars tartariſée.

C'eſt un ſel déliqueſcent à baſe métallique, ou la combinaiſon de la crême de tartre avec le fer.

On mêle enſemble ſix onces de limaille de fer & une livre de crême de tartre pulvériſée : on met ce mélange dans une marmite de fer avec une ſuffiſante quantité d'eau de riviere, pour en former une pâte molle : on la conſerve en cet état pendant vingt-quatre heures ; enſuite on l'étend dans douze ou quinze livres d'eau : on la fait bouillir pendant deux heures, en l'agitant ſouvent : on ajoute de l'eau bouillante à meſure que celle de la marmite s'évapore. Lorſque l'ébullition eſt finie, on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on la fait évaporer juſqu'en conſiſtance de ſyrop liquide. On ajoute à cette teinture une once d'eſprit de vin, afin de l'empêcher de moiſir, & pour la pouvoir conſerver.

La teinture de Mars convient dans les obſtructions au foie & au méſentere, dans la jauniſſe, les pâles couleurs, & pour exciter les regles. La doſe eſt depuis cinq à ſix gouttes juſqu'à un gros, dans du bouillon ou dans de la tiſane appropriée. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Le fer ſe diſſout & ſe combine, juſqu'au point de ſaturation, avec la crême de tartre ; mais une partie de la terre du tartre eſt précipitée par le fer, comme par l'alkali : le ſel neutre qui réſulte de cette combinaiſon eſt déliqueſcent, & n'eſt ſuſceptible d'aucune cryſtalliſation.

M. Rouelle prétend qu'en employant deux parties de fer sur huit de crême de tartre, il obtient des crystaux d'un sel neutre composé du tartre & du fer ; mais ce qui l'a induit en erreur, c'est la couleur rousse des crystaux, & de n'avoir pas su distinguer l'eau de la dissolution d'avec celle de la crystallisation (1).

1°. Les crystaux qu'on obtient d'un pareil mélange, ne sont rien autre chose que de la crême de tartre qui étoit surabondante au fer, & qui n'a pu se combiner, parcequ'il n'y avoit pas une assez grande quantité de fer : ces crystaux ont d'ailleurs toutes les propriétés de la crême de tartre, ils sont acides, ils rougissent la teinture de tournesol, & font effervescence avec les alkalis.

2°. Leur couleur rousse vient d'une portion de teinture de Mars, qui est renfermée entre les lames des crystaux de tartre, sans être combinée avec eux, puisqu'on peut leur ôter cette couleur par le lavage dans l'eau, & par l'imbibition dans le papier gris, sans rien déranger de la forme & de la grosseur des crystaux ; parceque la matiere qui les colore ne fait pas partie de l'eau de crystallisation.

Teinture de Mars de Ludovic.

On fait bouillir ensemble, dans une ou deux livres d'eau de riviere, du vitriol de Mars calciné en blancheur, & de la crême de tartre pulvérisée, de chacun quatre onces : on fait évaporer toute l'humidité jusqu'à ce qu'il reste une masse seche & pulvérulente, ayant soin de remuer la matiere avec une spatule de fer, afin qu'elle ne s'attache point & qu'elle ne brûle point au fond du vaisseau. Alors on met cette poudre bien seche dans un matras : on verse par-dessus de l'esprit de vin rectifié, jusqu'à ce que la matiere en soit surnagée d'environ quatre doigts. On place le matras sur un bain de sable, & on fait digérer le mélange

(1) Voyez ce que j'ai dit sur la crystallisation des Sels, dans les Journaux de Médecine pour les mois de Septembre & Octobre 1760, Février & Avril 1761, & dans ma Chymie expérimentale & raisonnée.

pendant cinq ou six jours ; ou jusqu'à ce que l'esprit de vin ait acquis une couleur jaune ; ensuite on décante la liqueur, on la filtre, on desseche le marc de nouveau, on verse de nouvel esprit de vin ; on fait digérer comme dessus, on mêle les teintures ensemble, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Cette teinture est tonique : elle fortifie : elle excite l'appétit : elle convient à la suite des maladies d'obstructions, mais prise à petite dose & long-temps continuée. La dose ordinaire est depuis cinquante gouttes jusqu'à quatre-vingt. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Il paroît assez indifférent de prendre du vitriol calciné en blancheur, puisqu'on le fait dissoudre dans de l'eau : on peut sans aucun inconvénient, prendre deux parties de vitriol de Mars non calciné, & le traiter avec la crême de tartre ; comme nous l'avons dit précédemment. Cette teinture est d'autant plus colorée, qu'on a moins calciné la matiere, & qu'on emploie de l'esprit de vin plus foible.

Un Apothicaire a fait insérer dans la Gazette de Médecine (1), un Mémoire dans lequel il prétend démontrer qu'il obtient une teinture rouge très-foncée, en faisant digérer l'esprit de vin rectifié sur la matiere desséchée seulement jusqu'en consistance de miel épais ; mais cette assertion est absolument fausse : la teinture est d'autant moins colorée, qu'on a moins desséché la matiere : elle n'a qu'une très légere couleur ambrée, lorsque la matiere n'a été desséchée qu'à ce point ; & enfin, lorsqu'on l'a desséchée jusqu'à ce qu'elle se réduise en poudre, on n'obtient encore qu'une teinture de couleur ambrée, semblable à de la vieille eau-de-vie, même avec de l'esprit de vin foible. C'est cependant dans cet état de dessication que la matiere colore davantage l'esprit de vin ; mais l'Auteur du mémoire colore sa teinture avec des fleurs de coquelicot, croyant par-là en imposer au public. Quoique Ludovic, Auteur de cette tein-

(1) Gazette de Médecine, Tome II, page 115.

ture, dise lui-même qu'on peut, si l'on veut, donner une couleur rouge à cette teinture, en la faisant digérer sur des fleurs de coquelicot.

Cette teinture tient du vitriol de Mars en dissolution : elle rougit la teinture de tournesol : elle noircit avec l'infusion de noix de galle, & enfin elle forme du bleu de Prusse avec la liqueur alkaline saturée de la matiere colorante du même bleu de Prusse.

Des Teintures faites par de l'Ether vitriolique.

Les teintures qu'on prépare avec l'éther vitriolique sont d'un usage encore peu fréquent, parceque vraisemblablement leurs propriétés ne sont pas encore bien connues. On n'emploie, quant à présent, que celle de succin & celle de castor. La maniere de les préparer est la même que pour celles qu'on fait par l'esprit de vin ; avec cette différence seulement, qu'on ne doit avoir recours à aucune chaleur pour les préparer, parceque l'éther est très volatil, & que d'ailleurs il dissout promptement & même à froid les substances sur lesquelles il a de l'action. On peut employer plusieurs drogues pour en tirer la teinture en même temps & faire des teintures composées : ce sont de nouveaux médicaments qu'on peut introduire dans la Médecine, & dont je crois qu'on peut attendre de bons effets.

L'éther parfaitement rectifié, & qui n'a point été mêlé avec de l'eau, est le dissolvant des huiles & des résines : il ne touche en aucune maniere aux autres principes, soit gommeux, soit extractifs ou savonneux ; mais lorsqu'il est mal rectifié, & qu'il contient de l'acide sulfureux volatil, ou de l'eau surabondante à son essence, alors il agit comme l'esprit de vin sur la plupart des corps qu'on lui présente ; c'est-à-dire qu'il se charge de quelques substances des mixtes qui lui donnent de la couleur ; comme par exemple, le safran gâtinois & la cochenille, desquels il tire une teinture très chargée lorsqu'il est mal rectifié ; tandis qu'au contraire il n'en tire presque rien, lorsqu'il l'est parfaitement.

Ce seroit ici qu'il conviendroit de parler des résines

qu'on prépare avec l'éther ; mais nous renvoyons à l'article des extraits résineux préparés avec l'esprit de vin ce que nous avons à dire sur cette matiere, afin de mieux comparer les résultats de l'une & de l'autre opération.

Des Extraits.

On nomme extraits les substances qu'on a séparées des corps par un menstrue convenable, & qu'on a rassemblées sous un petit volume par l'évaporation d'une partie ou de la totalité du véhicule.

Il paroît que les extraits ont été faits pour pouvoir conserver plus facilement les substances utiles des mixtes. Les matieres dont on tire les extraits, sont du regne végétal & du regne animal. Le regne minéral ne fournit aucun extrait qui soit d'usage dans la Pharmacie : ce n'est pas qu'on ne puisse en tirer de plusieurs substances de ce regne, c'est seulement parceque leurs propriétés ne sont pas connues, ou que celles qui sont connues ne sont pas convenables aux différentes vues qu'on se propose dans l'art de guérir.

D'après notre définition, il est facile de s'appercevoir qu'il doit y avoir plusieurs especes d'extraits. En effet, ils different entr'eux par les principes qui les constituent ; ce qui oblige d'employer différents menstrues pour les préparer. On peut, par rapport à certaines propriétés communes à plusieurs, en distinguer de quatre especes différentes ; savoir :

Les extraits gommeux ou mucilagineux,
gommeux & résineux,
savonneux & enfin
résineux, ou les résines proprement dites.

Les extraits gommeux ou mucilagineux sont ceux qui ressemblent à de la colle, & qui se réduisent en gelée en refroidissant, comme sont ceux qu'on retire de la graine de lin, de la semence de psyllium, de la semence de coing ; de la gomme arabique, de la gomme adragant, de la raclure d'ivoire ou de corne de cerf, &c. Ces extraits se préparent avec de l'eau.

Les extraits gommeux-résineux sont ceux qu'on tire de

la plupart des végétaux qui fournissent en même temps dans l'eau de la gomme & de la résine ; tels que sont ceux de jalap, de cascarille, de quinquina, de baies de genievre, &c.

Les extraits savonneux sont ceux qui, outre les principes des extraits gommeux résineux, contiennent encore des sels essentiels qui divisent & atténuent la substance résineuse, & la mettent hors d'état de se séparer d'avec la substance gommeuse ; tels que sont, par exemple, les extraits de chardon bénit, de fumeterre, de cresson, de bourrache, de buglose, de chicorée sauvage, &c. La plupart des extraits de ce genre laissent crystalliser des sels essentiels qui leur donnent un coup d'œil grumelé.

Enfin, *les extraits résineux purs* sont les résines proprement dites, qu'on sépare des substances par le moyen de l'esprit de vin & de l'éther.

Ces derniers extraits ne sont point dissolubles dans l'eau, au lieu que tous les autres le sont, ou en totalité ou en partie.

L'eau, le vin, l'esprit de vin, sont donc les véhicules qu'on emploie ordinairement pour préparer les extraits qui sont le plus en usage. Les extraits qu'on peut préparer avec l'éther, ne sont point usités dans la Médecine. On peut encore, suivant les cas, préparer les extraits avec des liqueurs plus composées ; telles que sont les eaux simples, distillées des plantes aromatiques ; les eaux spiritueuses simples & composées, &c. La Médecine peut tirer beaucoup d'avantages de ces préparations.

Des extraits dont l'eau est le véhicule.

Ces extraits sont préparés, ou avec les sucs dépurés des végétaux, ou avec les infusions, ou avec les décoctions des végétaux ou des animaux : ils portent différents noms qui viennent, ou de leurs propriétés, ou des substances d'où ils sont tirés, comme *rob*, *sapa*, *defrutum*, *extrait* ou *gelée*. Toutes ces dénominations ont été données par les Anciens, & ne signifient qu'une seule & même chose ; aussi on les confond ordinairement : cependant on a conservé le nom de *rob* à la plupart des extraits des sucs des

fruits, comme à ceux de ſureau, d'hieble, de berberis, de mûres, & pluſieurs autres.

On entend par *rob* ou *robub*, le ſuc dépuré d'un fruit quelconque qui n'a point fermenté, & qu'on a épaiſſi en conſiſtance de miel. La plupart des robs des Anciens étoient mêlés avec du miel, comme on le remarque dans toutes les anciennes Pharmacopées; mais à préſent on le retranche de toutes ces préparations.

Par *ſapa*, on entend ſeulement le moût ou le ſuc des raiſins, cuit à la même conſiſtance. On voit par cette définition que le ſapa eſt un rob; celui du raiſin eſt vulgairement connu ſous le nom de *raiſiné*.

Par *defrutum*, on entend le même ſuc de raiſins, duquel on fait évaporer ſeulement la troiſieme partie de l'humidité. Ce *defrutum*, mis à fermenter, fait ce que l'on nomme *vin cuit*.

Par *extraits*, on entend les ſucs dépurés, les infuſions, les décoctions des plantes, des racines, &c. qu'on a fait épaiſſir en conſiſtance de pâte plus ou moins épaiſſe.

Enfin, on entend par *gelée*, les extraits mucilagineux, les mucilages, les colles, &c. telles que ſont celles qu'on tire des ſubſtances mucilagineuſes, & des matieres animales; comme on ajoute du ſucre à ces gelées pour les rendre agréables, nous renvoyons à l'article des conſerves ce que nous avons à en dire.

Les extraits peuvent être ſimples ou compoſés; mais nous ne parlerons que des premiers. Ce que nous en dirons ſuffira pour bien entendre la préparation de ceux qu'on voudroit faire avec pluſieurs ſubſtances en même temps

Les extraits ſont ou mous ou parfaitement ſecs. M. le Comte de la Garaye a donné à ces derniers le nom de *ſels eſſentiels*, mais improprement; ainſi le nom d'*extraits ſecs* eſt celui qui leur convient: nous en parlerons à la ſuite de ceux-ci.

Des Extraits mous faits avec les ſucs des végétaux.

Rob de baies de Sureau.

On prend la quantité que l'on veut de baies de ſureau

un peu avant leur parfaite maturité : on les écrase entre les mains : on les laisse macérer pendant vingt-quatre heures : on les enferme dans un linge fort : on les exprime en les soumettant à la presse. Il sort un suc rouge tirant sur le noir : on le met dans une bassine avec quelques blancs d'œufs qu'on a fouettés parmi : on lui fait prendre quelques bouillons. Lorsque ce suc est parfaitement clarifié, on le passe au travers d'un blanchet : on le fait épaissir sur le feu jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance d'une bouillie un peu épaisse : on le sert dans un pot pour le conserver.

Si l'on emploie trente livres de baies de sureau, on obtient dans les années pluvieuses depuis quatre livres jusqu'à cinq livres de rob, & dans les années seches on n'en tire que depuis deux livres jusqu'à deux livres & demie. Ces différences viennent de ce que, dans les années seches, les baies contiennent moins de suc & d'extrait. Cette remarque est générale pour tous les robs, & pour tous les extraits qu'on prépare avec les sucs des végétaux.

Vertus. Dose. Le rob de sureau est tonique, légèrement diaphorétique & astringent : il convient dans les dyssenteries. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

De la même maniere on prépare les *robs d'hieble*, de *nerprun*, de *berberis*, de *raisin*, de *cerises*, de *groseilles*, &c.

Rob d'hieble. Il a à peu près les mêmes vertus que celui de sureau, & il se donne à la même dose.

Les gens de campagne qui nous vendent les baies de sureau & d'hieble, donnent souvent les uns pour les autres : cette tromperie est heureusement de peu de conséquence, parceque les vertus de ces fruits sont les mêmes ; néanmoins il est bon de savoir les distinguer. Les baies d'hieble rougissent les doigts en les écrasant ; ceux de sureau ne donnent qu'une couleur de feuille morte.

Rob de nerprun. Cent livres de baies de nerprun rendent cinquante livres de suc : ces cinquante livres de suc fournissent six livres de rob.

Le rob de nerprun est un purgatif hydragogue : il con-

vient dans l'hydropiſie, la paralyſie & les rhumatiſmes. Vertus.
La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros & demi. Doſe.

Rob de berberis. Il eſt cordial & aſtringent: il eſt bon Vertus. dans certains cours de ventre: il eſt un très bon déſaltérant dans les ſoifs ardentes, & il excite l'appétit.

Rob de cériſes. Trente livres de ceriſes rouges ordinaires, priſes au mois de Juillet 1769, m'ont rendu trois livres huit onces de rob.

Le rob de ceriſes eſt rafraîchiſſant, apéritif; il tient le Vertus. ventre libre. La doſe eſt depuis un juſqu'à quatre gros, Doſe. pris à la pointe du couteau.

Rob de groſeilles. Sept libres de groſeilles rouges, peſées avec leurs rafles, m'ont fourni ſix livres de fruit qui m'ont rendu neuf onces de rob.

Le rob de groſeilles eſt légèrement aſtringent, rafraî- Vertus. chiſſant, propre pour abſorber les humeurs alkaleſcentes. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre. Doſe.

Raiſiné. Trente livres de raiſin noir récent m'ont rendu dix-neuf livres de ſuc rougeâtre d'une ſaveur douce, ſucrée, aſſez agréable. Ce ſuc s'eſt éclairci au premier bouillon: évaporé en conſiſtance d'extrait, il a produit trois livres de rob. Dans le *raiſiné* qu'on fait pour ſervir d'aliment, on ajoute du ſuc de poires, de pommes, de la cannelle, du girofle, &c.

Dix livres de *raiſins de Damas ſecs*, bouillis dans une ſuffiſante quantité d'eau, & évaporés en conſiſtance d'extrait, ont fourni ſix livres ſix onces d'extrait d'une bonne conſiſtance.

Le raiſiné, ou ſapa, eſt quelquefois employé pour déterger les petits chancres qui naiſſent dans la bouche: on Vertus. le fait entrer dans des gargariſmes, depuis un gros juſqu'à Doſe. une once, ſur quatre onces de liqueur.

Extrait de Bourrache.

On prend la quantité qu'on veut de bourrache: on la lave, on la pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois: on délaie la plante pilée dans une ſuffiſante quantité d'eau: on l'exprime dans une toile forte: on la met à

la presse pour en tirer le suc : on clarifie ce suc avec quelques blancs d'œufs, comme nous l'avons dit précédemment : on le fait évaporer au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait. On le serre dans un pot pour l'usage.

Si l'on a employé quarante livres de bourrache, on tire ordinairement près de huit onces d'extrait d'une consistance propre à former des pilules.

Au mois de Juillet 1769, deux cents quatre-vingt-dix livres de bourrache m'ont rendu sept livres cinq onces quatre gros d'extrait de même consistance.

Au mois d'Août 1772, trois cents quatorze livres de bourrache m'ont fourni douze livres deux onces d'extrait semblable.

Au mois de Mai 1774, cent quatre-vingt livres de même plante m'ont rendu trois livres six onces d'extrait un peu ferme.

Vertus. L'extrait de bourrache adoucit les âcretés du sang & des autres humeurs : il purifie le sang & lâche un peu le ventre :
Dose. il est aussi un peu apéritif. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros.

On prépare de la même maniere les extraits de *Buglose*, de *Chicorée sauvage*, de *grande Ciguë*, de *Cochléaria*; de *Concombre sauvage*, de *Cresson*, d'*Ortie*, &c.

Vertus. *Extrait de buglose.* Il a les mêmes vertus que celui de bourrache, & se donne à la même dose.

Extrait de chicorée sauvage. Cent quarante livres de de chicorée sauvage prise le 30 Juin 1769, m'ont produit quatre livres quatorze onces d'extrait. Deux cents cinquante livres de même plante prise le 2 Juin 1771, m'ont
Vertus. fourni neuf livres d'extrait. Il est apéritif, déterſif, propre pour lever les obstructions, pour purifier le sang : on l'emploie aussi avec succès dans les maladies du foie : il lâche
Dose. un peu le ventre. La dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Extrait de ciguë. Quatre cents quatre-vingt livres de grande ciguë en fleurs, prise au commencement du mois de Juin 1767, & traitée comme les extraits précédents, ont rendu vingt & une livres douze onces d'extrait, sans

poudre & ſans fécule. Nous parlerons dans un inſtant de cet extrait préparé ſuivant cette méthode.

Cinq cents ſoixante-ſix livres de grande ciguë priſe au mois d'Avril 1768, m'ont rendu vingt-trois livres d'extrait, ſans poudre ni fécule.

Six cents ſoixante-trois livres de même plante priſe à la fin d'Août même année, m'ont fourni trente & une livres ſept onces d'extrait ſemblable.

Au mois de Mai 1769, deux cents trente livres de même ciguë en groſſes tiges & preſque en fleurs, priſe par un temps ſec, m'ont rendu huit livres huit onces de ſemblable extrait.

Au mois d'Octobre même année, quatre-vingt-quatorze livres de même ciguë m'ont fourni ſept livres d'extrait, ſans poudre & ſans fécules.

Trois cents vingt livres de même plante priſe le 15 Mai 1770, m'ont rendu vingt & une livres deux onces d'extrait.

Le 2 Novembre 1772, cinquante-cinq livres de ciguë m'ont fourni quatre livres d'extrait.

Au mois de Mai 1773, trois cents livres de même plante m'ont rendu ſeize livres onze onces de pareil extrait.

Cent huit livres de ciguë priſe le 18 Juin 1774, m'ont rendu cinq livres huit onces d'extrait.

On emploie cet extrait contre les cancers & contre les tumeurs ſquirreuſes. La doſe eſt depuis un grain juſqu'à quatre : ce que l'on répete deux ou trois fois par jour. Vertus. Doſe.

Extrait de cochléaria. Il eſt regardé comme antiſcorbutique, propre pour les maladies de la rate, pour pouſſer un peu les urines, pour atténuer la pierre. Il eſt bien vrai que la plante poſſede toutes ces propriétés ; mais la longue ébullition qu'on a fait éprouver au ſuc pour le réduire en extrait, a fait diſſiper tous les principes volatils dans leſquels réſide toute ſa vertu : cependant cet extrait n'eſt pas non plus ſans vertu : il contient un principe ſulfureux qui ternit beaucoup les baſſines d'argent pendant qu'on fait évaporer la liqueur. On le fait prendre à la doſe de douze grains juſqu'à un demi-gros. Vertus. Doſe.

Extrait de cresson. Cent livres de cresson d'eau, traité comme les plantes précédentes, ont fourni un suc verd, qui a été clarifié. Ce suc, mis à évaporer au bain-marie, a rendu dix-sept onces d'extrait. Il contient de même un principe sulfureux qui ternit l'argent.

Vertus. L'extrait de cresson est incisif, apéritif, propre pour la pierre du rein, pour lever les obstructions, pour exciter les mois aux femmes, pour le scorbut, & pour les maladies de la rate. Dose. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

Extrait d'ortie. Cent livres d'ortie grieche rendent soixante livres de suc : ce suc, clarifié & évaporé au bain-marie, jusqu'en consistance convenable, fournit neuf livres d'extrait.

Vertus. L'extrait d'ortie grieche est incisif, détersif, apéritif & astringent; on l'emploie dans les crachements de sang qui proviennent de la rupture de quelques petits vaisseaux occasionnée par des efforts. Dose. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. Il arrête aussi les saignements de nez, en introduisant dans les narines une compresse imbibée de cet extrait délayé dans un peu d'eau.

Extrait de concombre sauvage. Deux cents trente livres de fruits de concombre sauvage rendent un suc aqueux, qui se clarifie lui-même par le repos : ce suc, filtré & évaporé au bain-marie, fournit six livres huit onces d'extrait, qu'on nomme *Elaterium.*

Vertus. L'extrait de concombre sauvage est un purgatif violent Dose. qu'on donne dans l'hydropisie. La dose est depuis un grain jusqu'à six.

Nous finirons cet article des extraits qu'on fait avec les sucs des végétaux, par ceux qu'on prépare suivant la méthode de M. Storck, Médecin de la Cour de Vienne : ces extraits sont faits avec les sucs des plantes non dépurés.

Extrait de Ciguë, préparé suivant la méthode de M. Storck, Médecin de Vienne.

On prend la quantité que l'on veut de grande ciguë lorsqu'elle commence à fleurir : on la pile dans un mortier

de marbre avec un pilon de bois : on ſoumet la plante à la preſſe pour en tirer le ſuc : on le paſſe au travers d'un blanchet, & on le fait épaiſſir ſur un feu modéré juſqu'en conſiſtance d'extrait épais, ayant ſoin de le remuer ſans diſcontinuer, de crainte qu'il ne s'attache & ne brûle au fond du vaiſſeau. Alors on mêle cet extrait avec une ſuffiſante quantité de poudre de ciguë, pour former une maſſe de pilules de conſiſtance convenable : c'eſt le *remede de Storck* contre les cancers & les humeurs ſquirreuſes.

Douze livres de ciguë rendent ſept livres quatre onces de ſuc très verd : ce ſuc, épaiſſi en conſiſtance d'extrait, m'a produit neuf onces & demie d'extrait féculent, d'un aſſez beau verd, mais qui eſt devenu brun quelques jours après. Cet extrait a abſorbé une once de poudre de ciguë, pour lui donner la conſiſtance pilulaire.

On fait uſage de cet extrait comme de celui qui eſt préparé ſans poudre, & à la même doſe. Il y a des Médecins qui donnent la préférence au premier dont nous avons parlé précédemment.

REMARQUES.

Le procédé que nous venons de rapporter pour préparer l'extrait de ciguë, eſt celui qu'a publié M. Storck, qui a renouvellé depuis peu l'uſage de ce remede. Il recommande de le préparer dans le mois de Mai ou Juin, avec le ſuc exprimé, & non dépuré, de la grande ciguë récente, lorſque les fleurs commencent à s'épanouir, & point avec la décoction de cette plante récente ou ſéchée, parcequ'il a obſervé que les extraits de ciguë, qu'on obtenoit par ces derniers procédés, avoient moins de vertu.

En ſuivant le procédé de l'Auteur, cet extrait ſe trouve chargé d'une grande quantité de ſubſtance, à laquelle on a donné le nom de *fécule*, & dont la nature a été juſqu'ici méconnue des Artiſtes. C'eſt par cette raiſon que quelques perſonnes ont en quelque ſorte reproché à M. Storck que ſon procédé n'étoit pas tout-à-fait ſuivant les regles de l'art. M. Storck, en répondant aux objections qu'on lui a faites à ce ſujet, s'eſt contenté de dire qu'il

avoit remarqué de meilleurs effets de l'extrait de ciguë, préparé avec le suc qui contient sa fécule, que de celui qui en a été séparé (1). Comme cet habile Médecin n'a donné aucun détail sur la nature de cette fécule, j'ai cru devoir répéter sur cette même fécule les expériences que j'avois déja faites précédemment sur la fécule des sucs des végétaux.

La fécule des sucs tirés des végétaux n'est point une substance terreuse & indifférente. C'est un composé d'une portion de plante brisée, d'un mucilage, & de beaucoup de résine colorante. Personne, autant que je sache, ne s'est avisé de chercher une matiere résineuse dans cette fécule, qui s'éleve en écume pendant la clarification des sucs des plantes. Je ferai remarquer en plusieurs endroits de cet Ouvrage (2) qu'elle en contient une très grande quantité sur-tout lorsqu'elle provient des sucs tirés des plantes résineuses. La grande ciguë est dans le cas dont nous parlons. Pour confirmer davantage ma théorie sur cette matiere, je vais décrire de suite les expériences que j'ai faites sur cette plante, afin de présenter sous un point de vue tout ce qui y a rapport; ensuite de quoi nous ferons quelques réflexions sur le procédé de M. Storck. J'ai sacrifié, pour ces expériences, une certaine quantité de ciguë cueillie au mois de Mai, & en grande partie en fleurs.

1°. J'ai soumis à la distillation douze livres de ciguë, hachée grossièrement, avec une suffisante quantité d'eau: j'ai obtenu une eau distillée, prodigieusement chargée de l'odeur de cette plante, & surnagée par quelques globules d'huile qui s'est figée. L'eau distillée n'avait presque point de saveur: la décoction qui est restée dans l'alambic, étoit d'une couleur verte, un peu laiteuse, & surnagée d'une très légere pellicule grasse, résineuse, qui représentoit des iris. Cette liqueur, sans être clarifiée, mise

---

(1) Voyez le Journal de Médecine, pour le mois de Septembre 1760, page 269.

(2) A l'article des huiles par infusion, & spécialement à l'huile de morelle.

à évaporer, a formé un extrait ſalin & liſſe, comme les extraits mous ordinaires, parcequ'ils ne contiennent point de fécule.

2°. En expoſant ſur le feu le ſuc de ciguë nouvellement exprimé, j'ai remarqué au premier degré de chaleur, que la ſubſtance verte s'eſt coagulée, & s'eſt amaſſée en grumeaux, comme cela arrive à tous les ſucs que l'on clarifie : la liqueur eſt devenue claire, tranſparente & d'une légere couleur rouſſe. Je l'ai filtrée pour en ſéparer la fécule : j'ai lavé enſuite cette fécule à pluſieurs repriſes dans de l'eau tiede pour emporter tout ce qu'elle contenoit de ſoluble dans l'eau, & je l'ai fait ſécher pour l'examiner.

3°. J'ai réduit, par l'évaporation, le ſuc filtré environ au quart de ſon volume : la liqueur eſt devenue d'une couleur rouge tirant ſur le brun : elle a dépoſé, par le refroidiſſement, une très grande quantité de ſel roux. J'ai fait évaporer la liqueur pour en ſéparer encore du ſel : j'ai mêlé & lavé tout ce que j'en avois tiré pour l'examiner : la liqueur extractive reſtante contenoit encore beaucoup de cette eſpece de ſel ; mais je l'ai abandonné, en ayant ſuffiſamment pour mes expériences.

4°. J'ai remarqué que la fécule eſt d'un beau verd tant qu'elle eſt humide ; que ſon odeur eſt plus forte que celle de la ciguë même ; & qu'étant ſéchée, elle eſt d'une couleur verte très foncée, & comme noirâtre par endroits, & blanchâtre en d'autres : ſa ſaveur eſt peu différente de celle de la poudre de ciguë : elle fournit dans l'eſprit de vin une teinture verte très foncée : cette teinture un peu concentrée blanchit avec de l'eau, & laiſſe dépoſer une réſine verte.

L'éther vitriolique tire ſur-le-champ de cette fécule une belle teinture d'un verd clair, moins foncée qu'avec de l'eſprit de vin ; cette teinture, miſe à évaporer, fournit une réſine ſeche, d'un plus beau verd que le verd de veſſie.

5°. Le ſel eſſentiel que j'ai tiré du ſuc de ciguë, eſt d'une couleur rouſſe, quoique lavé dans pluſieurs eaux : il eſt en petits cryſtaux qui n'ont aucune forme réguliere,

à cauſe du genre de l'évaporation : ce ſel eſt très peu diſſoluble dans l'eau. Sa diſſolution rougit un peu la teinture de tourneſol : elle occaſionne, avec la diſſolution de mercure, un précipité blanc qui, lavé à l'eau diſtillée & bouillante, reſte blanc : elle précipite en blanc ſale la diſſolution d'argent de coupelle, faite par l'acide nitreux. L'alkli fixe, verſé ſur la diſſolution de ce ſel, occaſionne un précipité blanc terreux très abondant. L'acide vitriolique concentré, verſé ſur ce ſel, ne fait rien, ſinon qu'il s'en exhale quelques vapeurs d'acide ſulphureux, mêlées d'une légere odeur d'acide marin.

6°. Ce ſel, expoſé au feu, brûle en ſcintillant, comme de la ſciure de bois bien ſéchée, & il exhale une odeur d'herbes qui brûlent : il laiſſe une cendre griſe blanchâtre, preſque ſans ſaveur, qui, par la décoction dans l'eau, forme une leſſive ſans couleur, d'une légere ſaveur ſtyptique. Cette leſſive verdit le ſyrop violat : elle précipite en jaune citron la diſſolution de mercure ; ce qui indique la préſence d'un ſel alkali terreux : elle ne précipite preſque point la diſſolution d'argent : ce dernier précipité eſt blanc.

Il réſulte des expériences que nous venons de rapporter ſur ce ſel, qu'il reſſemble beaucoup à celui que j'ai tiré des tamarins, puiſque je lui ai trouvé les mêmes propriétés : il paroît n'en différer que parcequ'il eſt un peu plus ſoluble dans l'eau. M. Machy dit qu'il eſt nitreux pour la plus grande partie, & qu'il fuſe ſur les charbons : cependant je ne m'en ſuis point apperçu : peut-être cela vient-il des différents degrés de maturité de la plante & du terrein où elle croît. Quoi qu'il en ſoit, ce ſel m'a paru être un composé d'acide marin, qui a pour baſe une terre vitrifiable, argilleuſe, ſemblable à celle de l'alun.

Je crois pouvoir avancer que le ſuc de ciguë, & celui de toutes les plantes réſineuſes, doivent être conſidérés comme des eſpeces d'émulſions naturelles. On peut les comparer au lait des animaux dont elles different ſeulement par la couleur. Elles ſont compoſées de principes à peu près ſemblables, & qui ont les mêmes propriétés gé-

nérales, Le lait contient du beurre, du fromage, du ſel & de l'eau : le beurre eſt la matiere huileuſe qui donne au lait l'opacité & la couleur blanche : le fromage eſt une matiere mucilagineuſe, qui ne fait que le troubler ſans le colorer, puiſque, lorſqu'il eſt deſſéché, il reſſemble à une gomme.

La matiere réſineuſe des ſucs dont nous parlerons eſt une ſubſtance de la nature des huiles eſſentielles, qui produit dans les ſucs l'opacité & la couleur verte ou jaune, &c. ſuivant ſa nature. La portion qui n'eſt point réſineuſe, & qui trouble auſſi la tranſparence de ces ſucs, peut être comparée au fromage du lait : c'eſt une matiere mucilagineuſe, mêlée d'une portion de la plante briſée, qui ſe coagule pêle-mêle avec la matiere réſineuſe lorſqu'on fait chauffer ces ſucs, & forme par conſéquent un caillé qu'on peut comparer à celui du lait des animaux. Cette matiere mucilagineuſe ſert d'intermede pour tenir unie à l'eau la partie réſineuſe. Ces ſucs aqueux clarifiés ſont, comme le petit-lait des animaux, chargés de ſels & d'extraits.

Les ſucs des plantes qui ne contiennent que très peu ou point de réſine, comme celui de joubarbe, de concombre ſauvage, & tous les ſucs acides des fruits, préſentent des phénomenes différents de ceux dont nous parlons : ils ſe clarifient d'eux-mêmes par le repos, & ſans ſouffrir le moindre degré de fermentation ; au lieu que les ſucs réſineux ont beſoin d'un certain temps & d'un certain degré de fermentation, comme le lait, pour ſe cailler & ſe clarifier par le repos.

D'après ce que je viens d'expoſer, & d'après ce que nous ferons remarquer ſur la facilité avec laquelle ſe décompoſe la réſine de la plupart des végétaux, par une chaleur même modérée, on eſt en droit de demander à l'Auteur de la préparation de l'extrait de ciguë, qui recommande que la fécule reſte dans ce remede, s'il ne ſeroit pas plus à propos de la ſéparer du ſuc, immédiatement après qu'elle s'eſt coagulée, pour la mêler à l'extrait lorſqu'il eſt épaiſſi à une conſiſtance convenable. Il eſt certain que la réſine contenue dans cette fécule ſe décompoſe en partie pen-

dant l'évaporation du ſuc, quelque ménagée que ſoit la chaleur. Cette queſtion nous paroît d'autant plus raiſonnable à faire, que l'Auteur fait ajouter à cet extrait, après qu'il eſt fait, de la poudre de ciguë, laquelle contient toute ſa réſine qui n'a ſouffert aucune altération.

L'*Aconit*, le *Stramonium*, la *juſquiame* & la *Belladona*, ſont des plantes dangereuſes par rapport aux mauvais effets qu'elles produiſent : cependant M. Storck, Médecin, que nous avons déja cité a mis en uſage les extraits de ces plantes, dont il dit avoir obſervé de très bons effets dans pluſieurs maladies. Il recommande de préparer ces extraits avec le ſuc de ces plantes, ſans avertir ſi l'on doit ou ſi l'on ne doit pas les clarifier avant d'en former les extraits. Cependant nous croyons, d'après ce qu'en dit M. Storck, qu'on doit interpréter qu'ils doivent être faits avec les ſucs non clarifiés de ces plantes, de la même maniere qu'il recommande de préparer l'extrait de ciguë.

Extrait d'Aconit. Il paroît que cet extrait agit avec beaucoup d'efficacité, pris même à petite doſe. Afin d'être plus maître de ſes effets, l'Auteur recommande de mêler *deux grains de cet extrait avec deux gros de ſucre en poudre*, & de former une poudre qu'il fait prendre depuis

Doſe. ſix grains juſqu'à un gros & demi. M. Storck recommande cette poudre, comme un excellent remede, qui a la vertu

Vertus. de fondre & de diſſoudre les humeurs âcres qui ſont arrêtées dans les plus petits vaiſſeaux, autour des tendons & des os qu'elles obſtruent par leur épaiſſiſſement, & qui produiſent les plus cruelles douleurs des articulations. Il a pareillement obſervé que cette poudre produit un bon effet dans les rhumatiſmes d'humeurs ſquirrheuſes. Elle procure, ſur-tout dans les commencements qu'on en a fait uſage, des évacuations, comme le feroit un purgatif moyen.

Extrait de Stramonium. Deux cents vingt cinq livres de ſtramonium, m'ont rendu cinq livres d'extrait préparé avec le ſuc non clarifié de cette plante.

Vertus. M. Storck recommande l'extrait de ſtramonium dans

les maladies des nerfs, & dans les fortes convulſions; dans la folie, dans l'épilepſie. La doſe eſt depuis un demi-grain juſqu'à deux grains, deux fois par jour. Doſe.

Extrait de juſquiame. Cinquante livres de feuilles de Juſquiame pilées avec un peu d'eau, parceque ces feuilles ne ſont pas aſſez ſucculentes, ont fourni un ſuc trouble qui, évaporé au bain-marie, a rendu deux livres dix onces d'extrait propre à former des pilules.

Au mois d'Août 1772, quatre-vingt-cinq livres de juſquiame m'ont rendu quatre livres dix onces d'extrait.

M. Storck a fait uſage d'extrait de juſquiame, dans les convulſions de ventre & de nerfs. Il obſerve qu'il excite quelquefois une anxiété & une ſueur froide, mais de peu de durée. La doſe eſt depuis un grain juſqu'à trois grains, trois fois cette doſe par jour. Vertus. Doſe.

Extrait de Bella-donna. La bella-donna eſt une plante narcotique, qui cauſe ordinairement le délire, quelquefois un ſommeil accompagné de convulſions violentes: néanmoins M. Storck dit avoir obſervé de très bons effets de l'uſage de cette plante & de ſon extrait dans les cancers : apparemment que les ſuccès ne ſe ſont point ſoutenus, du moins on ne fait plus guere d'uſage de cet extrait. Quinze livres de *Bella-donna* m'ont rendu dix-ſept onces & demie d'extrait.

L'eau contenue dans les ſucs dont nous venons de parler, eſt le véhicule des parties extractives. Toutes les ſubſtances avec leſquelles on fait des extraits ne ſont pas dans le même cas; ou elles ſont ſeches, ou, ſi elles ſont récentes, elles ne contiennent pas aſſez d'humidité pour en ſéparer les parties extractives; c'eſt pourquoi il faut avoir recours à la décoction de ces mêmes ſubſtances dans l'eau : ce ſont ces extraits que nous allons examiner d'abord.

Des Extraits mous qu'on prépare par décoction dans l'eau.

Extrait de Séné.

On prend la quantité que l'on veut de ſéné : on le

ſait bouillir pendant un quart d'heure dans environ vingt ou trente fois ſon peſant d'eau de riviere : on coule la décoction avec forte expreſſion : on fait bouillir le marc une ſeconde fois dans une moindre quantité d'eau : on paſſe de nouveau avec expreſſion : on mêle les liqueurs : on les clarifie par le moyen d'un ou de pluſieurs blancs d'œufs : on paſſe les liqueur au travers d'un blanchet, & on les fait évaporer au bain-marie juſqu'en conſiſtance d'extrait propre à former des pilules. Si l'on a employé quatre livres de ſéné, on tire deux livres d'extrait.

Vertus. L'extrait de ſéné eſt un très bon purgatif : il purge à peu près comme le ſéné en ſubſtance. On le fait entrer Doſe. dans des bols & des pilules purgatives, depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule pour une priſe.

REMARQUES.

Le ſéné contient une ſubſtance réſineuſe ; mais elle eſt tellement combinée avec la matiere purement extractive qui ſe trouve dans le ſéné en grande quantité, qu'elle unit parfaitement à l'eau la ſubſtance réſineuſe : auſſi l'infuſion ou la décoction de ſéné n'eſt jamais trouble, comme l'eſt, par exemple, celle de jalap, ou comme le ſont celles des autres végétaux pareillement réſineux.

Après que le ſéné a fourni par une infuſion ou une décoction modérée, tout ce qu'il contient d'extractif, ſi l'on continue de le faire bouillir, il fournit une très grande quantité de mucilage ; c'eſt pourquoi il convient de prendre garde, quand on fait cet extrait, de faire bouillir trop fort & trop long-temps les feuilles de ſéné, afin qu'il ne ſe trouve point chargé de cette matiere mucilagineuſe qui, non ſeulement n'eſt point purgative, mais qui diminue & amortit la vertu purgative de l'extrait de ſéné.

De la même maniere on prépare les extraits,

Abſinthe,	Chardon bénit,
Armoiſe,	Coloquinte,
Ariſtoloche ronde,	Chamædrys,
Centaurée minor,	Chamæpitys,

Enula-campana,
Fumeterre,
Gaïac,
Gentiane,
Hellébore Noir,
Houblon,
Mahaleb,
Millefeuille,
Polypode,
Rhubarbe,
Safran,
Scordium,
Trifolium fibrinum,
Valériane,
Vincetoxicum, &c.

Extrait d'Absinthe. Cet extrait convient dans les maladies de l'estomac, dans les suppressions des regles, dans les maladies vermineuses : il est chaud, & donne du ton à l'estomac. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Vertus. Dose.

Extrait d'Armoise. Cent trente-six livres d'Armoise bien en vigueur m'ont rendu dix livres onze onces d'extrait d'une bonne consistance. L'extrait d'armoise est vulnéraire, déterfif, apéritif, hystérique : il excite les regles & abat les vapeurs : on le fait entrer dans les opiates emménagogues. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros. Vertus. Dose.

Extrait d'Aristoloche ronde. Une livre d'aristoloche ronde, concassée & bouillie à deux reprises dans une suffisante quantité d'eau, a fourni une décoction qui, mise à évaporer au bain-marie, a rendu onze onces & demie d'extrait un peu mucilagineux.

L'extrait d'aristoloche a la vertu des amers aromatiques : il augmente le ton des solides : il est un fort bon emménagogue : il est vulnéraire, déterfif, tue les vers : il convient encore dans l'asthme humide La dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros. On le donne rarement seul : on le fait entrer dans des bols & dans des opiates. Vertus. Dose.

Extrait de petite Centaurée. Cent cinquante livres de cette plante rendent quinze à seize livres d'extrait. L'extrait de petite centaurée est fébrifuge, stomachique, vermifuge. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros. Vertus. Dose.

Extrait de Chardon bénit. Cent soixante & dix livres de chardon bénit sec ont rendu trente & une livres d'extrait. Cet extrait est un amer stomachique qui convient pour faire cou- Vertus.

ler la bile : le chardon bénit paſſoit autrefois pour être diaphorétique, ſudorifique & cordial ; mais on ſait aujourd'hui que c'eſt gratuitement qu'on lui a attribué ces vertus. La doſe de cet extrait eſt depuis vingt-quatre grains jusqu'à un gros.

Doſe.

Extrait de Coquelicot. Deux livres de fleurs ſeches de coquelicot m'ont fourni une livre d'extrait : ce qui eſt très conſidérable ; c'eſt pour cette raiſon que ces fleurs ſont fort difficiles à maintenir bien ſeches : elles attirent facilement l'humidité de l'air.

Extrait de Coloquinte. Lorſqu'on prépare cet extrait, on doit en ſéparer la graine exactement, & n'employer que la chair, parceque la graine n'eſt ni amere ni purgative, & qu'elle fournit un mucilage conſidérable. Le 26 Février 1769, j'ai préparé cet extrait comme il ſuit :

J'ai fait bouillir trois fois de ſuite, dans une ſuffiſante quantité d'eau chaque fois, une livre de coloquinte ainſi mondée de toutes ſes graines : j'ai réunie les liqueurs & les ai filtrées ; je les ai enſuite fait réduire à trois pintes : en cet état il s'eſt ſéparé un mucilage très abondant, & la liqueur, en réfroidiſſant, formoit une gelée qui avoit peu de conſiſtance : comme j'étois certain que cette gelée étoit due à de la réſine qui commençoit à ſe ſéparer, j'ai continué l'évaporation de la liqueur jusqu'à ce que l'extrait fût formé. J'ai obtenu un extrait fort grumelé ; alors je l'ai fait diſſoudre dans quatre pintes d'eau froide, & j'ai filtré la liqueur ; la réſine eſt reſtée ſur le filtre ; la liqueur étoit claire ; je l'ai réduite en extrait par évaporation ; il s'en eſt trouvé cinq onces quatre gros & demi ; il étoit grumeleux parcequ'il contenoit encore beaucoup de réſine ; pour la ſéparer complètement, j'ai été obligé de deſſécher cet extrait au bain marie jusqu'à pouvoir le réduire en poudre. En cet état il avoit, étant chaud, l'apparence d'une réſine. Je l'ai fait diſſoudre de nouveau dans quatre pintes d'eau, & j'ai encore filtré la liqueur ; elle a paſſé très claire, il eſt reſté beaucoup de réſine ſur le filtre : j'ai fait évaporer la liqueur jusqu'en conſiſtance d'extrait ; j'ai obtenu quatre onces & demie d'extrait gommeux ſavonneux.

Nous verrons à l'article des résines que la coloquinte contient beaucoup de résine.

L'extrait de coloquinte est un purgatif violent : il évacue l'humeur pituiteuse : il convient dans l'hydropisie : on ne le donne jamais seul : on le fait entrer dans des bols & opiates. La dose est depuis un grain jusqu'à douze grains L'extrait de coloquinte, qui a été préparé par une sorte d'ébullition, est moins purgatif que la poudre de ce fruit : pris à la même dose, il est plus doux, & n'occasionne point de tranchées. Vertus. Dose.

Extrait de Chamædrys. Trente livres de chamædrys récent ont rendu trois livres deux onces d'extrait.

L'extrait de chamædrys est un amer stomachique : il est incisif, légèrement tonique & diaphorétique. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. Vertus. Dose.

Extrait de Fumeterre. Cent huit livres de fumeterre ont rendu trois livres douze onces d'extrait. Il convient dans l'inertie de la bile, & dans plusieurs cas d'obstructions ; dans les maladies de la peau, les affections dartreuses, dans le scorbut. La dose est depuis un scrupule jusqu'à demi-gros. Vertus. Dose.

Extrait de Garance. Cinq livres de garance seche & concassée m'ont rendu deux livres d'extrait.

Extrait de Galanga minor. Six livres de racine de petit galanga m'ont rendu deux livres quatre onces d'extrait.

Extrait de Gentiane. Pour faire cet extrait, on ne se sert que de la racine : elle tient le premier rang parmi les amers. Cinquante livres de gentiane nouvelle seche & concassée, prise au mois de Juin 1765 m'ont fourni vingt-huit livres d'extrait.

L'extrait de gentiane est stomachique, donne du ton aux fibres de l'estomac & au canal intestinal : il est vermifuge, fébrifuge. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros. Vertus. Dose.

Extrait d'Hellébore noir. Douze livres de racines d'hellébore noir, ont rendu trois livres treize onces d'extrait.

L'extrait d'hellébore noir est un purgatif violent : il Vertus.

convient dans la cachexie, l'hydropisie, dans la mélan-
Dose. colie hypocondriaque. La dose est depuis un grain jusqu'à douze grains.

Extrait de Houblon. On emploie les feuilles & les fleurs de houblon pour le préparer. Quatre-vingt livres de houblon en fleurs m'ont rendu sept livres sept onces d'extrait
Vertus. d'une bonne consistance. Cet extrait est propre pour les maladies d'obstructions au foie & à la rate : il pousse par
Dose. les urines, & il excite les mois aux femmes. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un demi-gros.

Extrait de Nicotiane. Vingt-cinq livres de nicotiane ou tabac verd & presqu'en fleurs, pris au mois de Juillet 1773, m'ont rendu onze onces d'extrait d'une bonne consistance.

Extrait de Polypode. Douze livres de racine de polypode de chêne rendent trois livres treize onces & demie d'extrait.

Extrait de Rhubarbe.. Cinquante livres de rhubarbe ont fourni vingt-cinq livres d'extrait. Dans une semblable opération, j'ai tiré d'une pareille quantité de rhubarbe, vingt-sept livres d'extrait d'une consistance à peu près égale.

Vertus. L'extrait de rhubarbe est un amer chaud : il est stomachique, & donne du ton aux fibres de l'estomac & des intestins : il purge doucement en fortifiant : on l'emploie dans les diarrhées, les dyssenteries, & dans les maladies
Dose. vermineuses. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

Extrait de Safran. Une livre de safran gâtinois a rendu treize onces & demie d'extrait. Après que le marc eut été épuisé par différents lavages dans l'eau, je l'ai exprimé & fait sécher par curiosité ; il s'en est trouvé trois onces demi-gros. Il résulte de cette expérience, que le safran contient une très grande quantité d'extrait. Les quatre gros & demi d'augmentation que nous trouvons sur le poids total, proviennent de la quantité d'eau qui reste unie à cet extrait. C'est à cette prodigieuse quantité d'ex-

trait qu'on doit atttribuer la propriété qu'a le safran d'être comme toujours humide, & de tacher les doigts lorsqu'on le touche.

L'extrait de safran est anodin, anti-spasmodique, carminatif, cordial, stomachique & emménagogue. La dose est depuis quatre grains jusqu'à un scrupule. Vertus. Dose.

Extrait de Scabieuse. Quatre-vingt-onze livres de scabieuse, prise le 16 de Mai 1775, m'ont rendu sept livres d'extrait.

Extrait de Scordium. Cet extrait est un stomachique amer : il est légèrement sudorifique : il est tonique, vulnéraire, anti-putride. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. Vertus. Dose.

Extrait de tête de Pavots blancs. Trois livres de tête de pavots blancs séparés de leurs grains, m'ont rendu treize onces trois gros d'extrait très mucilagineux.

Cet extrait est assoupissant, mais n'a pas à beaucoup près les vertus calmantes de l'opium préparé par digestion. Vertus.

Extrait de Trifolium fibrinum. Soixante & dix livres de trifolium fibrinum ont rendu cinq livres neuf onces quatre gros d'extrait.

L'extrait de trifolium fibrinum est désopilatif : il convient dans la jaunisse : il pousse par les urines : il diminue les douleurs néphrétiques. On lui attribue aussi d'être anti-scorbutique. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. Vertus. Dose.

Extrait de Valériane. C'est la racine de petite valériane des bois qu'on doit employer pour faire cet extrait. Douze livres de cette racine seche ont rendu quatre livres onze onces d'extrait. Cet extrait est un anti-spasmodique : il convient dans l'épilephe, il excite les mois aux femmes : il est bon pour les vapeurs hystériques. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules. Vertus. Dose.

Extrait de Vincetoxicum. Quarante livres de racines de vincetoxicum, seches, ont rendu douze livres d'extrait.

Trente livres de racines de vincetoxicum récentes, prises au mois d'Octobre 1763, m'ont rendu deux livres trois onces d'extrait.

Vertus. L'extrait de vincetoxicum eſt amer, légèrement ſudorifique : il leve les obſtructions & excite les mois aux femmes. Doſe. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un demi-gros.

Extrait de Chamæpitys. Soixante & dix livres de chamæpitys ont rendu ſept livres & demie d'extrait d'une bonne conſiſtance.

Vertus. Cet extrait eſt inciſif, apéritif, arthritique, vulnéraire, propre pour donner du ton aux fibres de l'eſtomac, pour tuer les vers. Doſe. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Extrait de Millefeuille. Soixante-douze livres de millefeuille priſe le 22 Septembre 1763, ont rendu quatre livres d'extrait.

Vertus. L'extrait de millefeuille eſt déterſif, vulnéraire, aſtringent, propre pour arrêter le cours de ventre. Doſe. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules.

Extrait de Gaïac. Six livres de gaïac rapé ont fourni trois onces d'extrait gommo-réſineux : cette petite quantité d'extrait, fourni par le gaïac, fait voir que ce bois eſt plus réſineux qu'extractif, & en effet il fournit beaucoup de réſine.

Vertus. L'extrait de gaïac eſt ſudorifique, apéritif, deſſicatif; bon pour la goutte ſciatique, pour les rhumatiſmes. Doſe. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à demi-gros.

Extrait de ſemences de Mahaleb. Deux livres de ſemences de mahaleb ont fourni trois onces ſix gros d'extrait.

Cette ſemence eſt celle du bois de Saint Lucie, qui eſt le ceriſier ſauvage. Cet extrait n'eſt d'aucun uſage dans la Médecine : j'ai préparé cet extrait pour une perſonne qui vouloit en faire un remede particulier : j'en rapporte ici le produit, afin de compléter, autant qu'il m'eſt poſſible, le nombre des ſubſtances deſquelles j'ai peſé la quantité d'extrait qu'elles fourniſſent.

Extrait de racines d'Enula-campana. Douze livres de racines d'énula-campana récentes ont rendu vingt-neuf onces d'extrait d'une aſſez bonne conſiſtance.

Vertus. Cet extrait eſt légèrement diaphorétique : il diviſe la

lymphe épaiſſie dans les bronches & dans les autres parties de la poitrine : il ouvre les conduits ſecrétoires de l'urine, & divise les humeurs épaiſſes & viſqueuſes qui peuvent s'y raſſembler : il eſt bon pour l'aſthme La doſe de cet extrait est depuis huit grains juſqu'à un demi-gros. Doſes

Extrait de racine de Zédoaire. Quatre livres de racines de zédoaire m'ont rendu une livre deux onces d'extrait.

Extrait de Genievre.

On prend la quantité qu'on veut de baies de genievre récentes : on les met, ſans les concaſſer, dans une baſſine, avec une ſuffiſante quantité d'eau : on les fait bouillir pendant environ une petite demi-heure : on paſſe la liqueur au travers d'un linge, ſans exprimer. On refait bouillir le marc dans une pareille quantité d'eau, & pendant à peu près le même temps : on paſſe de nouveau la liqueur au travers d'un linge, ſans exprimer, & tandis que les liqueurs ſont chaudes, on les fait paſſer au travers d'un blanchet : on les mêle & on les fait évaporer à une douce chaleur, juſqu'à la réduction d'environ les trois quarts ; alors on place les vaiſſeaux au bain-marie pour achever de faire évaporer la liqueur, juſqu'à ce qu'elle ſoit réduite en conſiſtance de miel fort épais ; c'eſt l'extrait de genievre : on le ſerre dans un pot de faïence pour le conſerver.

Si l'on a employé cinquante livres de genievre, on obtient ordinairement huit livres huit onces d'extrait. Cependant cette quantité eſt variable par toute ſorte de circonſtances. En 1773, cent quarante-quatre livres de baies de genievre m'ont rendu trente-ſix livres & demie d'extrait de même conſiſtance.

En 1774, deux cents cinquante ſept livres de genievre m'ont fourni quatre-vingt livres d'extrait.

L'extrait de genievre eſt légèrement amer, chaud & aromatique : il eſt carminatif, ſtomachique, & propre à donner du ton aux fibres de l'eſtomac & des inteſtins. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Les baies de genievre contiennent une matiere extractive ſucrée, beaucoup de réſine & d'huile eſſentielle. Pendant les décoctions, cette huile ſe diſſipe en pure perte : on peut, ſi l'on veut, la recueillir, en faiſant la décoction de genievre dans un alambic, & procédant à la diſtillation : l'extrait qu'on obtient enſuite de la décoction, aura les mêmes qualités que le précédent.

Pluſieurs Pharmacopées recommandent de piler ou de concaſſer le genievre avant de le ſoumettre à la décoction, ſous prétexte qu'on en retire une plus grande quantité d'extrait; mais alors celui qu'on obtient eſt âcre & fort amer & moins bon : l'extrait de genievre, ainſi préparé, contient une bien plus grande quantité de réſine, & il eſt infiniment plus ſujet à ſe grumeler pendant la garde : cette réſine eſt abſolument différente de la nature de l'extrait, & elle a en général des propriétés communes avec la térébenthine. J'ai préparé de l'extrait de genievre par la ſeule infuſion des baies dans de l'eau froide, qui s'eſt trouvé infiniment plus agréable & plus délicat que l'extrait de genievre bien préparé à l'ordinaire.

Nous avons recommandé de ne point exprimer le marc quand on paſſe la décoction de genievre, parcequ'on s'exposeroit à faire paſſer beaucoup de réſine.

De quelque maniere qu'on s'y prenne pour faire la décoction de genievre, elle eſt toujours trouble, & cela provient d'une certaine quantité de réſine, qui eſt à demi diſſoute dans l'eau : c'eſt pour cette raiſon que nous avons recommandé de la filtrer, tandis qu'elle eſt chaude, au travers d'un blanchet : ſi on veut la paſſer froide, la matiere réſineuſe adhere au blanchet, bouche les pores, & la liqueur ne peut plus paſſer. Il convient de faire évaporer doucement la décoction de genievre, & d'achever la cuitte de cet extrait au bain-marie : une trop forte ébullition, ou une trop forte chaleur, cuit la réſine & la met hors d'état de pouvoir reſter long-temps unie à la matiere extractive : néanmoins cette réſine ſe ſépare toujours au bout de

quelques années, même lorſque cet extrait a été bien préparé, & c'eſt toujours en grumeaux qu'elle ſe réunit : dans ce cas on le nomme *extrait grumelé*. Quelques perſonnes ajoutent du ſucre ou du miel à l'extrait de genievre, afin de le rendre plus agréable. Ces additions changent un peu la nature du remede; mais elles ſatisfont le goût.

Il y a un autre genre de matieres végétales dont les parties extractives ſont dans un état de liquidité ſuffiſant pour ſe délayer dans l'eau, ſans qu'on ſoit obligé de les ſoumettre à la preſſe, ou de les ſaire bouillir, comme nous avons vu que cela étoit néceſſaire à l'égard des autres extraits, & qui d'ailleurs fourniſſent, en bouillant, une grande quantité de mucilage inutile à ces extraits. Ces ſubſtances ſont la caſſe & les tamarins. Comme ces extraits ſe préparent d'une autre maniere que ceux dont nous avons fait mention, nous croyons devoir en parler ici : nous prendrons pour exemple celui de caſſe.

Extrait de caſſe.

On prend la quantité que l'on veut de caſſe en bâtons : on la lave pour en nettoyer l'extérieur : en la concaſſe dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on délaie cette caſſe dans une ſuffiſante quantité d'eau froide, ou tiede ſeulement, ſi l'on opere en hiver : on agite avec une ſpatule de bois pour faciliter la diſſolution du ſuc extractif. Lorſque l'eau eſt ſuffiſamment chargée, on paſſe le tout au travers d'un gros tamis de crin : on agite la maſſe ſur le tamis, afin de faire paſſer toute la pulpe : on continue à laver les bois juſqu'à ce que l'eau ſorte claire : lorſqu'ils ſont ſuffiſamment lavés, on les jette comme inutiles.

On mêle enſemble toutes les liqueurs, & on les fait paſſer au travers d'un blanchet : l'extrait, diſſous dans l'eau, paſſe, tandis que la pulpe reſte ſur le blanchet. On lave cette pulpe avec de l'eau tiede, afin d'emporter toutes les parties extractives : on la laiſſe égoutter : on mêle toutes les liqueurs : on les fait évaporer juſqu'en conſiſtance d'extrait, de la maniere que nous l'avons dit précédemment : c'eſt ce que l'on nomme *extrait de caſſe*.

On retire ordinairement près de quatre onces d'extrait ſur chaque livre de caſſe, & d'une conſiſtance ſemblable à celle de la pulpe ordinaire. Si l'on fait ſécher la pulpe après l'avoir lavée ſuffiſamment, on trouve qu'elle ne peſe que trois gros : elle devient très dure en ſéchant, ne ſe délaie que difficilement dans l'eau, & elle ne fournit rien par la décoction dans l'eau ni dans l'eſprit de vin : c'eſt une ſubſtance végétale épuiſée qui n'a aucune ſaveur.

Cet extrait contient tous les principes efficaces de la caſſe : il ſe diſſout entièrement dans l'eau : il n'épaiſſit pas les potions purgatives, & n'a pas non plus l'inconvénient d'occaſionner des vents, comme la pulpe de caſſe.

Vertus. L'extrait de caſſe purge ſans échauffer; c'eſt un très bon purgatif minoratif, qui convient mieux que la caſſe en bâton, dans tous les cas où il eſt néceſſaire d'en faire uſage. Il ſe donne au poids d'une once comme la pulpe : il

Doſe. purge comme elle à cette doſe, ſans occaſionner ni vents ni tranchées.

REMARQUES.

Lorſqu'on prépare cet extrait, il convient de faire choix de la caſſe la plus récente : celle qui a fermenté, & qui a été raccommodée, comme nous l'avons dit à l'article de la falſification, fournit un extrait qui n'eſt preſque point purgatif, parceque la fermentation a changé la nature des principes de la caſſe.

Quelques perſonnes préparent cet extrait en faiſant bouillir la caſſe dans de l'eau à pluſieurs repriſes, après l'avoir concaſſée; mais cette méthode doit être rejettée. Les bâtons de caſſe, en bouillant, fourniſſent un extrait d'une ſaveur âcre & ſtyptique : les pepins de cette même caſſe fourniſſent de leur côté une très grande quantité d'extrait mucilagineux. Or, par l'ébullition de la caſſe en entier, ces matieres extractives, étrangeres à l'extrait ſucré de caſſe, s'y trouvent mêlées, & en augmentent le volume & le poids conſidérablement : la vertu purgative de la caſſe doit par conſéquent diminuer dans la même proportion, puiſque ces matieres ne ſont nullement purgatives.

Je

Je puis encore citer un exemple de ſubſtance qui, quoique tirée d'un purgatif très violent, ne purge cependant point du tout : ce ſont les amandes de pepins de coloquinte dont nous avons parlé à l'article de l'extrait de ce fruit : elles ne ſont ni ameres ni purgatives, quoique la chair poſſede éminemment ces propriétés : lorſqu'on veut s'aſſurer de cela, il faut prendre garde que les doigts, qui deviennent amers en touchant l'extérieur des pepins, ne poſent ſur l'amande huileuſe de ce fruit : ce qui lui communiqueroit de l'amertume.

Extrait de Tamarins.

On prépare cet extrait de la même maniere que celui de caſſe : il eſt très mucilagineux : le ſel eſſentiel ſe ſépare pendant l'évaporation de la liqueur : c'eſt par cette raiſon qu'on préfere la pulpe, faite comme nous l'avons dit précédemment

Afin de donner le plus de connoiſſance qu'il nous eſt poſſible ſur les extraits, nous croyons qu'il eſt à propos de rapporter ici ceux qu'on prépare avec des ſucs épaiſſis, tels que l'opium, l'aloès & le cachou, qui ſont eux-mêmes de véritables extraits, préparés chez les Etrangers, mais qu'on purifie pour l'uſage de la Médecine. Ces opérations nous donneront occaſion de faire pluſieurs remarques intéreſſantes pour la Médecine & pour la Pharmacie.

Sur l'Opium.

L'opium eſt un extrait gommeux réſineux, qu'on a préparé avec le ſuc exprimé des feuilles, des tiges & des têtes de pavots blancs. On nous l'envoie en pains orbiculaires de différentes groſſeurs, qu'on enveloppe dans des feuilles de pavots, pour qu'ils ne s'humectent point, & afin que les morceaux ne ſe réuniſſent point en maſſes pendant le tranſport.

Le meilleur opium eſt celui qui nous venoit autrefois de Thebes, & qui ſe trouve preſcrit dans les formules, ſous le nom d'*Opium Thebaïcum ;* mais il en vient préſentement d'auſſi bon de pluſieurs autres endroits, comme

d'Egypte & de Turquie. On doit le choiſir compacte, peſant, le plus net qu'il eſt poſſible, viſqueux, d'une couleur tirant ſur le roux, d'une odeur virulente & nauſéabonde, d'un goût amer & un peu âcre.

Cet extrait eſt mêlé d'une grande quantité de matieres étrangeres, comme de feuilles, de tiges briſées, de ſable & de petits cailloux. Peut-être eſt-ce pour en augmenter le poids, qu'on le mêle ainſi avec des ſubſtances étrangeres : peut-être auſſi eſt-ce pour qu'il puiſſe ſe tranſporter plus facilement, & pour que les morceaux conſervent leur forme. Quoi qu'il en ſoit, on le purifie pour l'uſage de la Médecine.

Extrait ordinaire d'Opium, ou *Laudanum.*

On prend la quantité qu'on veut d'opium; on le coupe par tranches : on le fait liquéfier au bain marie dans la plus petite quantité d'eau qu'il eſt poſſible : on coule la liqueur avec forte expreſſion, & on la fait épaiſſir toujours au bain-marie juſqu'en conſiſtance d'extrait Si l'on a employé dix livres d'opium, on obtient huit livres deux onces d'extrait d'une conſiſtance propre à former des pilules.

Vertus. L'extrait d'opium procure le ſommeil, calme les douleurs, modere & arrête les trop grandes évacuations; mais ce remede demande beaucoup de prudence de la part de celui qui l'ordonne. La doſe eſt depuis un demi-grain juſqu'à trois grains. Doſe.

REMARQUES.

L'opium eſt un remede important dans la Médecine, & qui mérite la plus grande attention : néanmoins il paroît que, juſqu'à préſent, on a mal connu la nature des principes qui conſtituent les vertus ſomniferes & calmantes qu'il poſſede plus éminemment que tous les autres médicaments de même vertu.

Toutes les Pharmacopées recommandent de préparer l'extrait d'opium de la même maniere que nous venons de le dire, en n'employant que la quantité d'eau néceſſaire

pour pouvoir paſſer la ſolution au travers d'un linge, & de ne la point faire bouillir, de faire même cette ſolution au bain-marie, & d'épaiſſir la liqueur en conſiſtance d'extrait, au même degré de chaleur, afin que par ce moyen l'opium ne perde rien de ſes principes volatils dans leſquels on dit que réſident toutes ſes vertus.

Il n'en eſt pas des préparations de Pharmacie, comme de celles de Chymie, pour les effets médicinaux : on peut ſouvent deviner les vertus de ces dernieres par les changements ou les combinaiſons qu'elles éprouvent dans les différentes opérations qu'on leur fait ſubir, ſur-tout dans celle où on ne fait entrer qu'un petit nombre de corps dont on connoît bien les propriétés. Mais les préparations de Pharmacie ſont beaucoup plus compliquées : on ne peut, par cette raiſon, apprécier avec la même juſteſſe les vertus médicinales de celles dans leſquelles entrent différents principes prochains qu'on ne connoît pas ſuffiſamment. Ainſi, lorſqu'on apporte quelque changement dans les préparations de Pharmacie, & ſur-tout dans celles qui ont des vertus ſpécifiques, comme l'extrait d'opium, il faut, avant de les mettre en uſage, étudier leurs effets. C'eſt vraiſemblablement par ſcrupule que les bons Praticiens n'ont oſé employer que l'opium dans l'état naturel, ou celui qui n'avoit ſouffert aucune altération pendant la préparation. Mais les obſervations que j'ai été à portée de faire ſur ce médicament, me font penſer qu'on doit préparer l'extrait d'opium par ébullition dans l'eau, comme les autres extraits dont nous avons parlé précédemment : ainſi nous ne nous y arrêterons pas davantage. L'extrait d'opium, préparé de cette maniere, ſe rapproche un peu d'une autre préparation d'opium, faite par une longue digeſtion dont je parlerai dans un inſtant, & qui réunit toutes les qualités calmantes de l'opium. Il faut bien diſtinguer cette vertu calmante d'avec ſa vertu narcotique, principe ſingulier, & ſur lequel on n'a pas encore de connoiſſances. J'eſpere que les expériences que je rapporterai répandront quelques lumieeres ſur cette matiere.

Plusieurs habiles Chymistes ont cherché les moyens d'ôter à l'opium cette vertu virulente & narcotique ; les uns, comme Langelot, en le faisant fermenter avec du suc de coing ; les autres en le mêlant avec différents aromates ; d'autres par des préparations particulieres, comme la torréfaction, &c. Mais comme on ne trouve dans les différents Auteurs que peu de détails d'observations sur les effets médicinaux de ces différentes préparations, on peut conjecturer qu'elles n'ont réussi qu'en partie. Celle que je vais détailler est simple, mais longue à faire : elle fournit à la Médecine un calmant des plus efficaces, & qui se trouve dépouillé entièrement de la qualité narcotique, virulente, de l'odeur désagréable & nauséabonde qu'a l'opium ou son extrait, lorsque ce dernier a été préparé suivant la méthode ordinaire.

Cette préparation est encore fort peu connue ; on croit qu'elle vient de Hombert : cependant cet habile Chymiste n'en a parlé en aucune maniere dans ses Ouvrages. Tout ce que l'on en savoit par tradition, c'est qu'elle se faisoit par une très longue digestion sur le feu. Voici la méthode que l'expérience m'a fait reconnoître être la meilleure pour préparer cet extrait.

Extrait d'Opium préparé par une longue digestion.

On se propose, dans la préparation de cet extrait, de ne conserver que la partie gommeuse & extractive de l'opium, privée de toutes les substances huileuses & résineuses.

On coupe par morceaux quatre livres de bon opium : on le fait bouillir dans douze ou quinze pintes d'eau pendant environ une demi-heure : on passe la décoction avec forte expression : on refait bouillir le marc dans de nouvelle eau, encore une fois ou deux, ou jusqu'à ce qu'il soit épuisé. On mêle toutes les liqueurs : on les passe au travers d'un blanchet, & on les réduit par l'évaporation environ à six pintes. On met cette liqueur dans une cucurbite d'étain, suffisamment grande : on la place sur un bain de sable : on échauffe le vaisseau, & on entretient

le feu, que l'on continue tous les jours, pendant ſix mois, ou bien pendant trois mois, jour & nuit. On a ſoin de gratter de temps en temps, avec une ſpatule de bois, le fond du vaiſſeau, afin de détacher la réſine qui commence à ſe précipiter au bout de quelques jours de digeſtion : on remplit le vaiſſeau avec de l'eau à meſure qu'elle s'évapore. La chaleur doit être aſſez forte pour entretenir la liqueur preſque toujours au degré de l'ébullition. L'ouverture du vaiſſeau que je fais ſervir à cette opération a à peu près deux pouces & demi de diametre : il laiſſe évaporer environ vingt-quatre onces d'eau par jour : pendant tout le temps de la digeſtion, il s'évapore environ cent trente à cent quarante pintes d'eau. Lorſque la digeſtion eſt finie, & que la liqueur eſt refroidie, on la paſſe au travers d'un blanchet, afin de ſéparer le ſédiment qui s'eſt formé pendant la digeſtion. On lave ce dépôt avec de l'eau, afin d'emporter tout ce qu'il contient d'extractif, & on fait évaporer la liqueur juſqu'en conſiſtance d'extrait ſuffiſamment ſolide pour pouvoir en former des pilules.

Cet extrait d'opium convient dans tous les cas où il eſt néceſſaire de faire prendre de l'opium ou ſon extrait : il a de plus l'avantage d'être un grand calmant doux & tranquille : jamais il n'excite de tranſport ou d'agitation, comme le font l'opium ou ſes autres préparations. La doſe eſt depuis un demi-grain juſqu'à quatre grains. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

L'opium eſt compoſé d'une ſubſtance gommeuſe, d'une matiere réſineuſe, d'un ſel eſſentiel & d'une huile eſſentielle épaiſſe : du moins ce ſont-là les ſubſtances qui ſe manifeſtent pendant la digeſtion. Ces produits ſont le réſultat de la décompoſition de l'opium. L'huile eſſentielle de l'opium a une conſiſtance à peu près ſemblable à celle du beurre à demi figé : elle n'eſt point volatile dans cet état : du moins j'ai remarqué qu'elle ne s'élevoit point par la diſtillation, comme les huiles eſſentielles qu'on tire des autres végétaux ; elle s'atténue pendant la digeſtion, & elle ſe volatiliſe en grande partie. Il paroît que c'eſt

elle qui donne une ſorte de molleſſe à la ſubſtance réſineuſe, & qu'elle ſert d'intermede pour unir enſemble tous les principes qui conſtituent l'opium.

Après trois ou quatre jours de digeſtion, cette huile, qui eſt le produit de la décompoſition de la réſine, vient nager à la ſurface de la liqueur, où elle forme, par le refroidiſſement, une pellicule graſſe, réſineuſe, qui poiſſe les doigts comme de la térébenthine. Elle a à peu près l'épaiſſeur d'une piece de vingt-quatre ſous, & elle eſt d'une couleur griſe cendrée : elle ne commence à diſparoître qu'à la fin du premier mois de digeſtion, & on en remarque toujours quelques nuages, même juſqu'à la fin du troiſieme mois. Elle vient des portions de réſine qui ſe ſéparent les dernieres d'avec la ſubſtance gommeuſe : ces nuages huileux ne paroiſſent plus que lorſque la liqueur eſt chaude, au lieu que précédemment ils paroiſſent à froid comme à chaud. La ſubſtance réſineuſe de l'opium perd en même tmps ſa fluidité : elle ſe ſépare de la partie gommeuſe : elle ſe deſſeche de plus en plus, & elle ſe décompoſe entièrement. Cette réſine, dans les commencements, s'attache au fond du vaiſſeau lorſqu'il vient à refroidir pendant la nuit; mais elle s'en détache facilement lorſqu'on la réchauffe : elle conſerve long-temps ſa forme de réſine : elle ſe ramollit par la chaleur : elle eſt très friable, & ſe réduit en poudre auſſitôt qu'elle eſt froide : ſa friabilité eſt d'autant plus grande, que la digeſtion eſt plus avancée ; mais ſur les derniers temps elle ne s'attache plus, elle reſte en poudre, ſes parties ne peuvent plus s'aglutiner ni ſe réunir en maſſe, parcequ'elle eſt entièrement décompoſée.

On peut ſoupçonner avec aſſez de vraiſemblance, que c'eſt dans les principes huileux & réſineux de l'opium que réſident ſon odeur & ſa vertu narcotiques, puiſque à meſure que ces ſubſtances ſe décompoſent & ſe ſéparent, l'opium perd de plus en plus ſon odeur virulente & nauſéabonde, & ſa vertu narcotique, & ne conſerve que celle de calmer. Il n'occaſionne plus les délires que l'opium pur produit le plus ſouvent.

Enfin lorſque la digeſtion eſt finie, la liqueur n'a aucune odeur qui approche de celle de l'opium ; celle qu'elle a, reſſemble à celle des extraits des plantes inodores à demi-cuits.

Il eſt aſſez indifférent que la liqueur bouille pendant la digeſtion, pourvu que l'ébullition ne ſoit pas trop forte, & qu'on ait ſoin de remplir le vaiſſeau à meſure que l'eau s'évapore : ſi on entretient la liqueur toujours bouillante pendant tout le temps de la digeſtion, on l'abrege d'environ deux mois.

On peut, ſi l'on veut, ſéparer le dépôt à meſure qu'il ſe forme ; mais j'ai obſervé que cela étoit inutile : il ſuffit de le ſéparer, lorſque l'opération eſt finie, de la maniere que nous l'avons dit précédemment. Lorſque la liqueur eſt filtrée, ſi on la fait réduire à une pinte par l'évaporation, elle fournit, par le refroidiſſement, du jour au lendemain une aſſez grande quantité de ſel ſalino-terreux, légèrement roux, qui eſt figuré à peu près comme le ſel ſédatif, & parmi lequel ſe trouvent des cryſtaux en petites aiguilles : (on peut le nommer *ſel eſſentiel d'opium*) : je n'ai retiré qu'un gros de ce ſel, de quatre livres d'opium, quoique j'euſſe pu en tirer davantage.

Ayant eu la curioſité de peſer tous les produits des quatre livres d'opium que j'ai employées, j'ai eu les réſultats ſuivants ; ſavoir :

Marc reſté dans le linge, & parfaitement ſec, ...	1 liv.	1 once.	
Réſine qui s'eſt précipitée pendant la digeſtion, . .		12	
Extrait épaiſſi en conſiſtance propre à former des pilules,	1	15	
Sel eſſentiel d'opium, . . .			1 gros.
	3	12	1
Subſtances volatiles qui ſe ſont diſſipées, ...		3	7
	4 liv.		

J'ai fait un grand nombre de fois cette préparation, &

j'ai eu toujours à peu près les mêmes résultats. Voici les quantités d'extrait d'opium que j'ai obtenues après des digestions pendant des intervalles de temps différents.

	Dose d'opium.		Extrait obtenu.			Digestion.
	liv.	onc.	liv.	onc.	gros.	mois.
Le 6 Mars 1749, .	2	. . .	0	11	4 . . .	4
Le 8 Juillet 1749, .	2	8 .	1	1	. . .	5
Le 24 Nov. 1749, .	3	. .	1	8	. . .	2
Le 16 Janv. 1750, .	5	. .	2	3	. . .	4
Le 24 Sept. 1750, .	4	. .	1	15	. . .	4
Le 1 Mars 1761, .	3	. .	1	4	. . .	6
Le 14 Oct. 1766, .	12	. .	5		. . .	6

Il résulte de ces observations, que l'opium, qui n'avoit digéré que deux mois, se trouvoit beaucoup moins bon que celui qui avoit digéré plus long-temps; & enfin, que celui qui avoit digéré cinq mois, & même six, étoit meilleur à tous égards.

Plusieurs Chymistes ont tenté, mais inutilement, de séparer la résine de l'opium sans le secours de la digestion, à l'effet d'abréger la longueur de cette préparation M. propose le moyen qu'a employé M. Keiselmeyer pour obtenir la matiere glutineuse de la farine de froment; & prend une livre d'opium, par exemple, & la manie entre les mains au-dessous d'un robinet d'eau qui coule toujours; l'eau emporte la partie extractive; & la totalité de la résine, selon lui, reste dans les mains comme la matiere glutineuse de la farine; il filtre ensuite la liqueur, & la fait évaporer en consistance d'extrait: il pense que ce moyen remplace efficacement la longue digestion, & qu'il est suffisant pour se procurer un extrait d'opium semblable à celui qui a été préparé par une longue digestion.

Mais il ne suffit pas de séparer seulement la résine de l'opium, il faut encore détruire l'huile narcotique & le principe virulent de cette substance. J'ai examiné ce procédé avec attention, & je me suis convaincu que l'extrait qu'on obtient contient tout les principes de l'extrait d'opium ordinaire, & qu'il doit par conséquent en avoir

tous les inconvénients. J'ai répété ce procédé, & lorsque la liqueur a été réduite en extrait, je l'ai dissous dans l'eau & mis en digestion comme de l'opium ordinaire; au bout de huit jours de digestion, j'ai vu tous les phénomenes que présente l'opium, c'est-à-dire, qu'il s'est manifesté à la surface de la liqueur cette matiere grasse huileuse comme le fait l'opium pur, & il s'est déposé beaucoup de résine qui s'est décomposée, comme à l'ordinaire, par une digestion continuée : Ainsi ce moyen est insuffisant pour remplacer la longueur de la digestion que nous avons crue absolument nécessaire pour décomposer l'opium, & pour séparer les substances nuisibles.

La résine, comme nous l'avons fait remarquer, n'est pas toujours bien facile à se séparer des substances végétales dans une premiere opération; nous avons vu que le quinquina, infusé dans de l'eau froide, fournit un extrait très résineux, quoique pendant l'évaporation de la liqueur il s'en sépare beaucoup. Ainsi l'infusion à froid dissout la résine de cette substance, qu'une ébullition postérieure ne sépare pas complètement. Ainsi il n'est pas surprenant que l'opium, qui est très chargé de résine, présente les mêmes difficultés à cette séparation. La remarque que nous faisons ici à l'égard du quinquina, nous l'avons faite à l'égard de l'extrait gommeux de jalap, duquel on a auparavant séparé la résine par le moyen de l'esprit de vin. Jè pourrois rapporter un plus grand nombre d'exemples semblables en répétant ce que j'ai dit dans une infinité d'endroits de cet ouvrage sur les difficultés qu'on éprouve lorsqu'il s'agit de séparer complètement d'un végétal la partie résineuse d'avec la substance extractive.

L'extrait de coloquinte dont nous avons parlé nous fournit un exemple frappant de cette vérité. J'ai été obligé de dissoudre l'extrait dans de l'eau trois fois successivement pour en séparer assez de résine afin que cet extrait n'eût plus l'apparence grumelé, & qu'il fût lisse comme le sont les extraits ordinaires.

M. Cornet, de l'Académie Royale des Sciences, lut à une séance de la Société Royale de Médecine un mé-

moire sur l'opium, dans lequel il donne aussi un procédé pour préparer un extrait d'opium capable de remplacer celui qui a été préparé par une longue digestion. Son procédé consiste à faire dissoudre dans de l'eau plusieurs fois de suite l'extrait d'opium, qu'il réduit chaque fois en extrait très sec. On conçoit que ce moyen est très efficace pour séparer beaucoup de résine. La longueur des ébullitions qu'on est obligé de faire pour convertir à chaque opération l'opium en extrait, est très capable de volatiliser l'huile narcotique de l'opium. L'expérience & les observations médicinales apprendront mieux que tous les raisonnemens la bonté & l'efficacité de ce procédé.

Examen succinct des différents dépôts séparés de l'Opium.

Le marc resté sur le linge, après la décoction de l'opium, étoit un mélange de matieres végétales ligneuses : ces matieres ne fournissoient qu'une foible teinture dans l'esprit de vin.

Le dépôt qui se forme pendant la digestion, est sous deux états différents; c'est, comme nous l'avons dit, la résine de l'opium décomposée. Une portion est en poudre seche & friable : cette portion est celle qui s'est précipitée la premiere : elle est entièrement décomposée : elle ne fournit rien ni dans l'eau ni dans l'esprit de vin. L'autre portion de cette résine est en grumeaux : c'est celle qui s'est précipitée la derniere : elle n'est qu'à demi décomposée : elle se dissout en grande partie dans l'esprit de vin, fournit une teinture assez chargée, qui blanchit lorsqu'on la mêle avec de l'eau.

Observation sur l'usage médicinal de l'Extrait d'Opium préparé pour la digestion.

Une personne de considération étant attaquée de mouvements convulsifs d'estomac, & de vomissements continuels, se mit entre les mains de M. D. Médecin de la Faculté de Paris, qui, après tous les remedes convenables, lui fit prendre de l'extrait d'opium ordinaire, à

la doſe d'un grain par jour. Elle parvint, au bout d'un certain temps, à en prendre jusqu'à ſix grains. Elle n'éprouvoit qu'un très foible ſoulagement de ce remede : ſouvent même il augmentoit les vomiſſements & les convulſions, qui la réduiſoient dans de fâcheux états. Le Médecin eſſaya de lui faire prendre de l'extrait d'opium préparé par digeſtion, dont elle éprouva d'excellents effets : il en augmenta la doſe à meſure que la malade s'accoutuma à ce remede, & elle parvint à en prendre cinquante grains par jour : doſe qu'elle a continuée pendant pluſieurs années, au bout deſquelles elle s'eſt trouvée parfaitement guérie.

Il ne ſera pas hors de propos de rapporter ici pluſieurs obſervations ſur les circonſtances où s'eſt trouvée la malade pendant l'uſage de ce remede, & ſur les effets qu'elle a éprouvés de l'extrait d'opium ordinaire, auquel elle a été forcée de revenir, parceque la petite quantité qu'on avoit de celui qui étoit préparé par la digeſtion, s'étoit trouvée conſommée dans l'eſpace de deux ou trois mois : elle en prenoit alors trente grains par jour. Elle ſe remit donc à l'uſage de l'extrait d'opium ordinaire. Comme elle en craignoit les mauvais effets, on ne lui en donna qu'une légere doſe : quelques heures après, elle ſe trouva dans le même état où elle avoit été avant qu'elle fît uſage de l'opium préparé par digeſtion. Le Médecin eſſaya de lui faire prendre différentes préparations d'opium, comme le laudanum liquide de Sidenham, & différentes teintures d'opium, parcequ'il s'étoit apperçu qu'il n'y avoit que l'opium qui pouvoit la calmer. D'autres fois on lui faiſoit faire uſage d'extrait d'opium, qu'on avoit fait bouillir pendant quinze jours dans une grande quantité d'eau. On croyoit que cette forte & longue ébullition remplaceroit une longue digeſtion, mais il s'en falloit de beaucoup : elle vomiſſoit un peu moins ſeulement, & elle n'en reſſentoit qu'un très léger ſoulagement : on eſſaya de mêler cet extrait d'opium qui avoit été préparé par une forte ébullition, avec de l'huile de tartre par défaillance : on eſpéroit que l'alkali fixe formeroit un ſavon avec l'huile narcotique de l'opium, & qu'il en diminueroit les mau-

vaiſes qualités. Enfin on lui fit prendre de l'extrait de têtes de pavots blancs, croyant qu'il n'auroit pas les mêmes inconvénients que l'opium : mais les vomiſſements qu'il occaſionna étoient auſſi violents que ceux qui étoient produits par l'opium pur. La malade ſouffroit conſidérablement par la nature de la maladie, & elle étoit tourmentée par les mauvais effets des remedes : elle s'étoit réſolue à ſervir, pour ainſi dire, de ſujet d'expérience aux différentes préparations d'opium qu'on lui adminiſtroit, & elle n'a éprouvé de ſoulagement & de guériſon que par l'uſage d'extrait d'opium préparé par une longue digeſtion.

Ces obſervations, intéreſſantes pour la Médecine & pour la Pharmacie, ſont très propres à démontrer combien il eſt eſſentiel de préparer toujours de même les remedes qui ſont auſſi importants que celui-ci. Les triſtes effets que la malade a éprouvés des moindres changements qu'on a eſſayé de faire au procédé, pour l'abréger, me paroiſſent une preuve déciſive de ce que nous avançons à ce ſujet.

Examinons préſentement les extraits des autres ſucs épaiſſis.

Extrait d'Opium fermenté avec le ſuc de coing, de Langelot.

℞	Opium, ...	℥ viij.
	Suc de Coing, ...	pint. vj

On coupe menu l'opium : on le met dans un matras : on verſe le ſuc de coing par-deſſus : on place le vaiſſeau dans un lieu chaud : on agite le vaiſſeau de temps en temps le premier jour ſeulement pour faciliter la diſſolution de l'opium : on laiſſe ce mélange fermenter pendant environ un mois, au bout duquel temps on filtre la liqueur, & on la fait épaiſſir au bain-marie juſqu'en conſiſtance d'extrait : on en obtient ſept onces.

REMARQUES.

Nous diſons de ne plus remuer le mélange après que l'opium eſt diſſous ; c'eſt pour ne point déranger la fermentation qui s'établit : on fait choix d'un matras à col un

peu long, & qu'on bouche d'un parchemin piqué d'un trou d'épingle, afin que le gaz qui se dégage se dissipe le moins possible : il empêche l'opium de moisir à sa surface ; ce à quoi il est fort sujet.

Extrait d'Aloës.

L'aloës est le suc épaissi d'une plante qui porte le même nom. Il y a trois sortes d'aloës, le *succotrin*, *l'hépatique* & le *cabalin*. L'aloës succotrin est le plus beau & le meilleur. Le cabalin n'est employé que pour les chevaux. C'est l'aloës hépatique dont on fait le plus grand usage dans la Pharmacie.

Pour faire cet extrait, on prend la quantité que l'on veut d'aloës : on le fait dissoudre dans la plus petite quantité d'eau qu'il est possible : on passe la dissolution au travers d'un linge en l'exprimant : on laisse déposer la liqueur pendant cinq à six heures : on la décante pour en séparer un sédiment sableux : on la fait évaporer au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait.

L'extrait d'aloës est un purgatif très-chaud & aromatique : il est par conséquent tonique, & propre à raffermir les visceres du bas-ventre : il est anti-vermineux : il provoque les regles & le flux hémorrhoïdal : il est stomachique. La dose est depuis quatre grains jusqu'à un scrupule. Vertus. Dose.

REMARQUES

Sur tous les Extraits dont nous avons parlé jusqu'à présent.

La plupart des remarques que je me propose de faire ici, étant générales pour plusieurs extraits, j'ai cru devoir les placer à la suite de ceux qui se font de la même maniere, afin d'éviter les redites.

Ce que nous avons dit sur l'extrait d'opium préparé par digestion doit déjà faire pressentir ce que nous avons à dire de plus essentiel sur cette matiere : & en effet ce ne sont que des applications de la même théorie que nous allons faire.

Presque tous les végétaux contiennent, en même temps,

une ſubſtance gommeuſe, & une matiere vraiment réſineuſe, qui eſt indiſſoluble dans l'eau, lorſqu'elle eſt une fois ſéparée des autres principes. Cette derniere ſubſtance, qu'on doit regarder comme une huile eſſentielle épaiſſie, conſerve néanmoins aſſez de liquidité dans les végétaux, pour ſe diſſoudre dans l'eau, à la faveur des autres principes, & pour reſter parfaitement unie avec eux. Mais il y a quelques précautions à prendre, pendant la préparation des extraits, pour conſerver l'union de ces ſubſtances hétérogenes qui doivent reſter en totalité dans la plupart des extraits. Ces précautions ſont de ne point faire bouillir les liqueurs pendant qu'on les épaiſſit, du moins celles qui contiennent beaucoup de ſubſtances réſineuſes en diſſolution : telles ſont toutes les décoctions de la plupart des plantes aromatiques, celle de quinquina, de chacrille, &c. ſans quoi leur ſubſtance réſineuſe ſubit pendant l'ébullition de la liqueur une coction & un deſſéchement conſidérable : la ſubſtance réſineuſe ſe ſépare d'avec les autres principes, comme nous avons vu que cela eſt arrivé à la réſine de l'opium pendant la digeſtion. C'eſt pour cette raiſon que nous avons recommandé de préparer l'extrait d'aloës avec la plus petite quantité d'eau qu'il eſt poſſible, & de faire évaporer le ſuperflu de la liqueur au bain-marie, parceque l'aloës contient une grande quantité de réſine, dont la plus grande partie ſe ſépare, pour peu qu'on faſſe bouillir ſa diſſolution : elle perd alors une portion de ſon huile eſſentielle qui lui donnoit la fluidité néceſſaire pour reſter unie aux principes gommeux & extractifs.

Il n'en eſt pas de la plupart des végétaux comme de l'opium auquel il faut ſix mois de digeſtion pour la ſéparation totale de la réſine. Les végétaux qui fourniſſent leurs extraits dans l'eau, ne contiennent pas, à beaucoup près, une auſſi grande quantité de réſine que l'opium, & celle qu'ils fourniſſent dans l'eau, en même temps que leurs extraits, ſe décompoſe beaucoup plus promptement que celle qui eſt contenue dans l'opium. Ces différences viennent de la nature des réſines qui fourniſſent des huiles plus ou moins ténues & plus volatiles, qui par conſéquent

ſont plus ou moins décompoſables au même degré de chaleur. On remarque auſſi qu'après quelque temps d'ébullition, il ſe forme à la ſurface de la plupart des décoctions des végétaux une pellicule qui ſe précipite peu à peu au fond des liqueurs, & que quelques perſonnes prennent pour une fécule ou une terre très diviſée, qui s'étoit diſſoute dans l'eau, comme cela arrive à la décoction de quinquina : mais c'eſt la réſine de ces mêmes végétaux qui s'attache aux parois du vaiſſeau. Elle eſt encore diſſoluble dans l'eſprit de vin, pourvu qu'on la ſépare avant de lui avoir donné le temps de ſe décompoſer entièrement.

L'extrait de genievre nous fournira de nouvelles preuves de cette théorie. Les baies de genievre contiennent beaucoup d'huile eſſentielle : lorſqu'on les fait bouillir fortement dans l'eau, on fait diſſiper toute l'huile eſſentielle qui peut ſe volatiler à ce degré de chaleur : il ne reſte que le *caput mortuum* de cette huile : c'eſt une ſubſtance réſineuſe qui a à peu près la conſiſtance de la térébenthine : elle reſte ſuſpendue dans la décoction qu'elle rend laiteuſe : elle s'attache aux mains, & elle les poiſſe comme de la térébenthine : cette liqueur paſſe, par cette raiſon, difficilement au travers des blanchets. Si l'on fait épaiſſir cette décoction par une violente ébullition, on deſſeche de plus en plus la ſubſtance réſineuſe : mais comme elle ſe décompoſe moins promptement que la plupart de celle des autres végétaux, elle s'unit aux principes extractifs par l'intermede de la chaleur ſeulement qu'on fait éprouver à l'extrait ſur la fin de ſa cuitte : & on remarque quelque temps après qu'elle ſe ſépare de la partie extractive : elle forme une infinité de grumeaux dans l'extrait. Tous ces inconvénients n'arrivent point lorſqu'on prépare les extraits au bain-marie, parceque la chaleur de ce bain n'eſt pas ſuffiſamment forte pour décompoſer les réſines,

On m'objectera peut-être que, ſi ces phénomenes ſont généraux pour toutes les ſubſtances qui fourniſſent des extraits gommeux & réſineux, il doit s'enſuivre qu'on

devroit obtenir des huiles essentielles de toutes ces substances, en faisant leurs décoctions dans un alambic, surtout des plantes récentes inodores ; & c'est ce qui n'arrive point.

Il est facile de répondre à cette objection. 1°. On sait que la plupart des résines seches ne fournissent point d'huile essentielle au degré de chaleur de l'eau bouillante ; il faut un plus grand degré de chaleur pour les obtenir. Les résines contenues dans la plupart des substances dont nous parlons, se trouvent à peu près dans le même degré de siccité ; elles ne doivent pas par conséquent fournir d'huile essentielle qui soit apparente, parceque celle qu'elles fournissent est prodigieusement ténue, & se dissout dans l'eau avec laquelle elle distille, comme cela arrive aux plantes liliacées qui ont beaucoup d'odeur, & qui ne fournissent pas d'huile essentielle apparente, par la même raison. 2°. Les plantes fraîches inodores, telles que sont la morelle, le violier, &c. ne rendent point d'huile essentielle, quoiqu'elles contiennent beaucoup de résine, parcequ'apparemment l'huile essentielle de ces végétaux s'est dissipée à mesure qu'elle s'est formée dans les végétaux mêmes. Ils ne conservent que la substance résineuse qu'on peut regarder comme le *caput mortuum* des huiles essentielles : & par conséquent ces plantes, quoique contenant un principe résineux (1), ne doivent point fournir d'huile essentielle par la distillation.

Lorsqu'on prépare des extraits gommeux-résineux, les décoctions ont toujours un coup d'œil trouble & laiteux. On doit bien se garder de les clarifier aux blancs d'œufs, comme on le fait à l'égard de plusieurs autres extraits, parceque la clarification emporte une très grande quantité de la résine de ces décoctions, laquelle doit rester dans certains extraits : c'est souvent dans elle que réside leur plus grande vertu : tels sont les extraits de jalap, de quinquina, de chacrille, & plusieurs autres : on se contente de passer les décoctions de ces substances au blan-

(1) Comme je le démontrerai à l'article des résines.

chet,

chet, tandis qu'elles ſont chaudes, pour les raiſons que nous avons détaillées aux remarques ſur l'extrait de genievre; il ſuffit d'en ſéparer les parties terreuſes qui ont paſſé au travers du linge en exprimant les marcs; & c'eſt à quoi on parvient en les filtrant au travers d'un blanchet.

Lorſqu'on prépare les extraits des plantes qui contiennent beaucoup de ſel eſſentiel, telles que ſont l'oſeille, la bourrache, la bugloſe, la fumeterre, le chardon bénit, &c. on remarque qu'une partie de leurs ſels eſſentiels s'attache au fond du vaiſſeau à meſure que la liqueur ſe concentre : ils forment des incruſtations qui ſe détachent difficilement. On doit deſſécher ces extraits au bain-marie, ſans quoi cette pellicule brûle au fond du vaiſſeau, & leur communique une odeur empyreumatique.

Ces extraits ſalins attirent puiſſamment l'humidité de l'air, & ſe réſolvent même en liqueur ſyrupeuſe, lorſqu'on les conſerve dans un endroit humide; leur ſel eſſentiel ſe précipite au fond des pots.

En général, les extraits ſont privés du principe de l'odeur des végétaux qui les ont fournis, parcequ'il ſe diſſipe, pendant l'évaporation, du véhicule qu'on eſt obligé d'employer pour les préparer; à l'exception cependant de ceux des plantes aromatiques, comme de la ſauge, du thym, du romarin, &c. & de quelques fleurs, comme celles de ſafran & de camomille, dont l'odeur eſt fort tenace. Ces extraits conſervent beaucoup de l'odeur de leurs ſubſtances. A l'égard des plantes aromatiques, dont l'extrait ne retient point l'odeur, il convient d'ajouter, ſur la fin de leur cuitte, un peu d'huile eſſentielle & d'eau diſtilée des mêmes plantes. L'huile eſſentielle ſur-tout nourrit & ramollit la ſubſtance réſineuſe qui s'eſt deſſéchée, & l'empêche de ſe ſéparer par le temps.

Les extraits ſe conſervent pluſieurs années en bon état, ſans ſouffrir aucune altération, lorſqu'ils ont été bien préparés; cependant la chaleur les faits quelquefois fermenter un peu : ils ſe gonflent conſidérablement pendant les grandes chaleurs de l'été.

Ceux qui ſont ſujets à cet inconvénient, ſont ceux qui ont été mal filtrés, & qui contiennent un peu de fécule, ou de parenchyme des plantes ; c'eſt une eſpece de levain qu'il faut ſéparer des extraits, avec beaucoup d'attention, lorſqu'on veut les conſerver. Les extraits mucilagineux ſont fort ſujets à ſe deſſécher : ils ſe détachent des parois des pots : l'air les pénetre alors de tous côtés, & les fait moiſir. Quelques perſonnes, pour remédier à cet inconvénient, mêlent à ces derniers extraits quelques cuillerées d'eau-de-vie ou d'eſprit de vin, lorſqu'ils ſont cuits & à demi-refroidis.

Les extraits qui abondent en principes réſineux, & ceux des ſucs des fruits acides, ſont ceux qui ſe conſervent le mieux. L'extrait de caſſe dont nous avons parlé, quoique tiré d'une ſubſtance ſucrée fermenteſcible, n'eſt ſujet à aucun inconvénient : il ſe conſerve parfaitement comme les autres extraits.

La plupart des extraits ſont naturellement très noirs ; mais comme on les agite fortement à la fin de la cuiſſon, la diviſion des parties & l'interpoſition de l'air les font paroître moins noirs : ce n'eſt que quelques ſemaines après qu'ils reviennent à la couleur noire qui leur eſt naturelle.

Sur le Cachou.

Le cachou eſt l'extrait du ſuc des ſemences d'un fruit gros comme un œuf de poule, que l'on nomme *aréca*. Ce fruit croît ſur une eſpece de palmier, ſur les côtes maritimes des Indes Orientales : c'eſt à M. de Juſſieu, de l'Académie Royale des Sciences, que nous ſommes redevables de l'hiſtoire naturelle du cachou, & de la maniere dont on le prépare dans le pays.

On coupe par tranches les ſemences du fruit de l'aréca lorſqu'elles ſont vertes : on les fait macérer long-temps dans une ſuffiſante quantité d'eau, à une chaleur toujours égale. Lorſque la macération eſt finie, on paſſe la liqueur & on fait évaporer toute l'humidité : il reſte un extrait qui durcit quelque temps après qu'il eſt refroidi : on le caſſe par morceaux, & on nous l'envoie.

Le cachou eſt de différentes couleurs & de différentes ſaveurs : ce qui avoit donné lieu de penſer à ceux qui en avoient parlé avant M. de Juſſieu, que ce pouvoit être un mélange de différents extraits tirés de pluſieurs végétaux ſéparément : mais ces variétés du cachou viennent de différents degrés de maturité des fruits, & de la chaleur plus ou moins forte qu'on lui a fait éprouver ſur la fin de ſa cuitte, qui varie ſuivant l'intelligence de l'ouvrier.

On doit choiſir le cachou en morceaux bruns, couleur de marron un peu foncée, d'une légere amertume mêlée d'un peu d'aſtriction, ſe fondant entièrement dans la bouche, & laiſſant un inſtant après une ſaveur agréable, tirant ſur le ſucré. Celui qui eſt plus coloré, eſt ſoupçonné d'avoir été un peu brûlé pendant ſa fabrication.

Le cachou, ayant été préparé par des mains étrangeres, a beſoin d'être purifié avant d'être employé dans pluſieurs préparations, dont nous parlerons à l'article des trochiſques. On purifie le cachou comme nous le dirons tout à l'heure, & c'eſt ce que l'on nomme *extrait de cachou.*

Le cachou eſt un fort bon ſtomachique amer, propre à donner du ton aux fibres de l'eſtomac : il eſt aſtringent : il convient dans les dyſſenteries : il corrige la mauvaiſe odeur de l'haleine. La doſe eſt depuis vingt quatre grains jusqu'à un gros, en poudre, ou infuſé dans un verre d'eau bouillante, comme du thé. Vertus. Doſe.

Extrait de Cachou.

On prend la quantité que l'on veut de cachou concaſſé : on le fait bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau : lorſqu'il eſt entièrement diſſous, on paſſe la liqueur au travers d'un blanchet : on la fait évaporer au bain-marie, juſqu'en conſiſtance très ſolide, afin qu'on puiſſe le réduire en poudre.

L'extrait de cachou a les mêmes vertus que le cachou en ſubſtance, & ſe donne à la même doſe.

REMARQUES.

Les matieres étrangeres qui restent sur le blanchet, après que la décoction de cachou est passée, sont en petite quantité, & sont de la fécule & de la terre : la liqueur filtrée est claire, limpide, & d'une couleur rouge tirant sur le brun, tant qu'elle est chaude; mais lorsqu'elle tient beaucoup de cachou en dissolution, & qu'elle vient à refroidir, elle se trouble, & elle se réduit toute en un *magma* de couleur de rouille de fer, à peu près semblable à ceux qu'on trouve dans les mares d'eaux minérales ferrugineuses. Ce magma se dissout complètement en réchauffant la liqueur. On peut attribuer ce phénomene à la substance résineuse du cachou, qui est prodigieusement divisée, & qui se sépare en quelque maniere d'avec la partie gommeuse par le refroidissement de la liqueur, mais que la chaleur combine parfaitement avec la substance gommeuse pendant l'évaporation. Cet extrait est un peu plus noir que le cachou : sa saveur est un peu plus amere : il n'attire point l'humidité de l'air, comme la plupart des autres extraits, parcequ'il est peu salin.

Sur les autres Extraits qui nous sont envoyés tout préparés.

Mon intention n'étant point de donner un Traité de Matiere médicale, je ne ferai que de courtes réflexions sur les autres extraits qui nous sont envoyés tout préparés; tels que sont le suc d'acacia, le suc d'hypociftis, & le suc de réglisse. Nous pourrions cependant préparer ce dernier aussi-bien que l'étranger, la réglisse étant fort commune en France : nous en parlerons à l'article des extraits secs.

Suc d'Acacia vrai. C'est le suc exprimé des gousses de l'arbre sur lequel vient la gomme arabique, & que l'on nomme *acacia.* On fait épaissir ce suc jusqu'en consistance d'extrait : on l'enferme dans des vessies, & on en forme de petites boules du poids de six à huit onces : il nous est envoyé d'Egypte par Marseille.

On choisit celui qui est pur, net, de couleur noirâtre, tirant sur le rouge, facile à rompre, d'une saveur stypti-que, & se dissolvant facilement dans l'eau. Cette espece d'acacia est fort rare : on lui substitue communément l'extrait des fruits du prunier sauvage, cueillis un peu avant leur parfaite maturité, afin qu'il soit plus astringent. On met cet extrait dans des vessies, comme le vrai suc d'acacia; mais ce dernier est ordinairement plus noir : il a une saveur acide plus astringente : il nous vient d'Allemagne, & on le dit moins bon que le premier. C'est le *faux suc d'acacia.*

Le suc d'acacia est astringent : il est peu d'usage : il n'entre que dans fort peu de compositions. La dose est depuis vingt quatre grains jusqu'à un gros. Vertus. Dose.

Suc d'Hypocistis. C'est l'extrait du fruit d'une plante que l'on nomme *cistus :* c'est une espece d'orobanche qui croît en Provence & en Languedoc. On nous envoie cet extrait en pains de différentes grosseurs. On le choisit noir, brillant, d'un goût austere & astringent, sans odeur de brûlé. On lui attribue les mêmes vertus qu'au suc d'acacia. Vertus.

Le suc d'hypocistis est fort astringent : il est propre pour arrêter le cours de ventre : il est fort peu d'usage. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros. Dose.

Suc de réglisse. C'est l'extrait de la racine d'un petit arbuste qui porte le même nom, qu'on prépare par décoction dans l'eau en plusieurs endroits de l'Europe. Le plus estimé est celui qui nous vient d'Espagne. On le forme ordinairement en espece de bâtons longs d'environ cinq à six pouces, & de forme à peu près quarrée, enveloppés dans des feuilles de laurier, afin que les morceaux ne s'agglutinent pas pendant le transport.

On le choisit noir, sec, brillant dans l'intérieur, & parfaitement net, se fondant entièrement dans la bouche & ayant une saveur douce avec le moins d'âcreté, parce-qu'il en a toujours; mais elle vient, comme nous le verrons bientôt, de ce que cet extrait a été mal préparé.

On emploie le suc de réglisse avec succès dans les maladies de poitrine, des reins & de la vessie, comme Vertus.

adouciſſant : il eſt légèrement déterſif. On en met fondre un petit morceau dans la bouche, ou bien on le prend en tiſane.

Des Extraits ſecs, connus ſous le nom de Sels eſſentiels, préparés ſuivant la méthode de M. le Comte de la Garaye.

Les extraits dont nous avons parlé juſqu'à préſent, ſont mous, parcequ'on leur conſerve une partie du véhicule qui a ſervi à les préparer. Ceux dont nous allons nous entretenir, ſont parfaitement ſecs, & ſont préparés d'une maniere un peu différente. C'eſt à M. le Comte de la Garaye que nous ſommes redevables de ces eſpeces d'extraits, qui different des autres, en ce qu'ils ſont préparés par des infuſions faites à froid. La Médecine tire tous les jours de grands avantages de ces préparations. M. le Comte de la Garaye les a nommés *ſels eſſentiels ;* mais ils ne reſſemblent en rien aux vrais ſels eſſentiels des végétaux : ainſi, pour ne les point confondre, nous les nommerons *extraits ſecs*. M. le Comte de la Garaye a fait ſur cette matiere une grande quantité d'expériences, qu'il a réunies en un volume, qui a pour titre *Chymie hydraulique*. Il faiſoit ces infuſions à froid, mais à l'aide d'une machine conſiſtant en pluſieurs mouſſoirs, qu'un ſeul homme faiſoit mouvoir horizontalement tous à la fois. Ces mouſſoirs agiſſoient continuellement dans pluſieurs infuſions en même temps ; ce qui accéléroit l'extraction des principes des mixtes : mais on a depuis reconnu l'inutilité de cette machine, & M. de la Garaye lui même a diſcontinué de s'en ſervir, long-temps avant ſa mort, quoiqu'il l'eût beaucoup préconiſée. Nous prendrons pour exemple de la préparation de ces extraits celui de quinquina.

Extrait ſec de quinquina.

On prend deux onces de quinquina concaſſé : on le met dans une bouteille avec quatre pintes d'eau froide : on le laiſſe en infuſion pendant deux jours, ayant ſoin d'agiter la bouteille pluſieurs fois par jour. Au bout de

ce temps, on filtre la liqueur au travers d'un papier gris: on la fait évaporer, sans la faire bouillir, jusqu'à réduction d'environ une chopine: elle se trouble pendant son évaporation. On la laisse refroidir: on la filtre de nouveau: on la partage sur trois ou quatre assiettes de faïence, & on acheve de la faire évaporer au bain-marie jusqu'à ce qu'il ne reste qu'un extrait sec, qui est fort adhérent aux assiettes. On détache cet extrait, en le grattant avec la pointe d'un couteau, pour le faire sauter en écailles, & on a soin de prendre les précautions nécessaires pour ne le pas réduire trop en poudre en le détachant. On le serre dans une bouteille qui bouche bien, parceque cet extrait attire l'humidité de l'air, & qu'il se réunit en masse, lorsqu'il n'a pas été enfermé séchement.

Si l'on a employé cinquante livres de quinquina, on obtient depuis six livres jusqu'à huit livres d'extrait sec. Si au contraire on a employé la premiere poudre qu'on sépare du quinquina, lorsqu'on le pulvérise, comme nous l'avons dit à l'article de la pulvérisation, l'extrait qu'on obtient est également bon; mais alors on ne tire d'une pareille quantité de cinquante livres de cette espece de quinquina, que depuis trois livres jusqu'à trois livres & demie d'extrait sec; ce qui fait une différence considérable. Voici des résultats d'opérations faites en plus petites quantités.

Quinze livres de bon quinquina m'ont fourni deux livres d'extrait sec. Les liqueurs filtrées ont laissé déposer neuf onces de résine indissoluble dans l'eau, & se dissolvant presque entièrement dans l'esprit de vin.

Une autre fois, douze livres de quinquina très résineux m'ont rendu deux livres dix onces d'extrait.

On prépare de la même maniere tous les extraits secs des végétaux.

L'extrait sec de quinquina a les mêmes vertus que le quinquina en substance. Quelques personnes cependant préferent ce dernier à son extrait, & ce n'est pas tout à fait sans fondement. Quoi qu'il en soit, l'extrait sec de quinquina est un très bon fébrifuge. La dose est depuis Vertus. Dose.

douze grains jusqu'à un demi gros. On le donne aussi comme stomachique. La dose alors est depuis six grains jusqu'à douze.

R E M A R Q U E S.

On fait ordinairement ces extraits au bain-marie; mais cela n'est bon que quand on n'en prépare qu'une petite quantité à la fois. Il seroit très incommode de procéder ainsi, lorsqu'il est nécessaire de préparer chaque jour plusieurs livres de ces extraits : dans ce cas : il convient d'arranger les assiettes qui contiennent les infusions, sur des tablettes, dans une étuve, comme nous l'avons dit au commencement de cet Ouvrage. On procure, par le moyen du poële, un degré de chaleur suffisant pour faire évaporer les liqueurs : les extraits qu'on obtient par ce procédé, sont de toute beauté, parcequ'ils n'éprouvent qu'un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante, incapable de les altérer.

Extrait de Quinquina ordinaire. Si au lieu de faire évaporer l'infusion de quinquina à siccité, sur des assiettes, on la fait évaporer dans une bassine, jusqu'en consistance de miel très épais, ce sera l'extrait ordinaire de quinquina. Il a les mêmes vertus que l'extrait sec, & se donne à la même dose. On prépare ordinairement cet extrait par décoction dans l'eau de la même maniere que les autres extraits.

C'est ici l'occasion de démontrer complètement tout ce que nous avons avancé précédemment sur la séparation des résines contenues dans les infusions & dans les décoctions, qui se fait pendant leur évaporation, pour les réduire en extraits. Le quinquina fournit dans l'eau froide toutes ses parties gommeuses, résineuses & extractives. Son infusion est d'une légere couleur rouge : elle est parfaitement claire & transparente : la substance résineuse se trouve dissoute en totalité dans l'eau, sans en troubler la transparence, au lieu qu'il arrive le contraire lorsqu'on la fait bouillir, mais il se passe précisément la même chose, lorsqu'on vient à faire évaporer l'infusion de quinquina,

quelque modérée que ſoit la chaleur qu'on emploie pour cela : la ſubſtance réſineuſe, qui étoit diſſoute, ſouffre une coction : elle ſe décompoſe en partie : elle forme le dépôt dont nous avons parlé. C'eſt pour qu'il s'en ſépare le moins qu'il eſt poſſible, que nous avons recommandé de ne point faire bouillir la liqueur pendant ſon évaporation, parceque cette matiere réſineuſe eſt auſſi efficace que la partie gommeuſe du quinquina.

En lavant le dépôt qui s'eſt formé pendant l'évaporation de l'infuſion du quinquina, on enleve tout ce qu'il contient de diſſoluble dans l'eau. Ce qui reſte eſt la réſine du quinquina ſous deux états différents : une partie eſt diſſoluble dans l'eſprit de vin ; c'eſt la portion qui s'eſt précipitée la derniere, & qui n'a pas eu le temps de ſe décompoſer : l'autre partie n'eſt diſſoluble, ni dans l'eau, ni dans l'eſprit de vin ; c'eſt la portion de réſine qui s'eſt précipitée la premiere : elle eſt décompoſée entièrement. Cette matiere eſt d'une aſſez belle couleur rouge : elle eſt très légere ſans vertu.

On doit ſentir préſentement l'erreur où ſont ceux qui preſcrivent de faire bouillir une once de quinquina dans trois chopines d'eau réduites à une pinte pour les apozemes fébrifuges. Quelques perſonnes trouvent que cette quantité d'eau n'eſt pas ſuffiſante : en blâmant cette méthode, elles recommandent de faire bouillir une once de quinquina dans quatre pintes d'eau réduites à une. Mais on doit voir par tout ce qui vient d'être dit, combien ce ſentiment eſt éloigné du vrai, puiſque la réſine de quinquina ſe décompoſe facilement, & qu'elle ſe ſépare de la liqueur. Ces ſortes d'apozemes ſont plus dégoûtants qu'ils n'ont de vertu ; l'infuſion à froid ſuffit pour enlever au quinquina tout ce qu'il contient d'efficace, comme je m'en ſuis aſſuré par l'expérience ſuivante.

J'ai fait bouillir, dans une ſuffiſante quantité d'eau, vingt-cinq livres de quinquina que j'avois épuiſé par des infuſions ſucceſſives dans de l'eau froide. Cette décoction étoit un peu trouble : je l'ai réduite à ſiccité, ſans la faire bouillir : je n'ai obtenu qu'une once d'extrait terreux léger,

qui n'avoit presque point de saveur, & qui ne fournissoit presque rien dans l'esprit de vin.

On m'objectera, sans doute, que souvent le malade n'a pas le temps d'attendre la longueur d'une infusion, lorsqu'il est nécessaire de lui faire prendre un apozeme fébrifuge. Dans ces circonstances, il convient de faire bouillir le quinquina seulement un instant dans un peu plus d'eau qu'il n'en doit rester après que l'apozeme est fini : on doit être assuré que l'eau sera chargée de tous ses principes, & l'apozeme alors ne contiendra que peu ou point de résine de décomposée.

La légere fermentation qu'éprouve le quinquina, lorsqu'on fait durer son infusion plus de deux jours pendant les chaleurs de l'été, occasionne, comme l'ébullition, la séparation d'une partie de la résine : la liqueur se trouble un peu : elle a beaucoup de peine à passer au travers des filtres : la résine, qui n'étoit qu'à demi séparée, se précipite au premier degré de chaleur qu'on fait éprouver à la liqueur pour la faire évaporer. Ces phénomenes n'ont lieu dans les temps froids, qu'après trois ou quatre jours d'infusion, & même quelquefois après un temps plus long, sur-tout lorsque le thermometre est près de la congelation.

Les extraits secs, préparés suivant la méthode de M. le Comte de la Garaye, sont tous en petites écailles brillantes, transparentes, mais de couleurs différentes, suivant les substances qui les ont fournies. C'est sur ces propriétés extérieurs que M. le Comte de la Garaye s'est déterminé à les nommer *sels essentiels :* mais les principales qualités des vrais sels, sont de n'avoir aucune couleur, & d'affecter des figures régulieres qui sont particulieres à chaque espece de sels. M. Geoffroy, en démontrant que M. de la Garaye s'étoit trompé sur la nature de ces substances, a fait voir qu'ils ne sont que des extraits bien préparés, qui ne doivent leur brillant qu'à leur peu d'épaisseur, & au poli qu'ils prennent sur les assiettes de faïence : ce qui est bien démontré.

L'extrait sec de quinquina est d'une couleur rouge pâle, ou d'une couleur d'hyacinthe très foncée. J'attribue cette

derniere couleur à la ſubſtance réſineuſe qui a ſubi quelque altération pendant la préparation de cet extrait. Cela arrive principalement lorſqu'elle ſe ſépare pendant l'évaporation ſur les aſſiettes : la liqueur devient trouble & d'une couleur rouge aſſez foncée ; mais lorſque cette ſubſtance réſineuſe, ainſi préparée, éprouve un degré de chaleur ſuffiſant ſur la fin de l'évaporation, elle ſe liquéfie un peu : alors elle s'unit avec la ſubſtance gommeuſe, & la portion de réſine décompoſée donne à l'extrait une couleur rouge aſſez vive, comme le fait la plus légere addition de ſel alkali. On s'apperçoit de ce phénomene lorſqu'on fait diſſoudre cet extrait dans de l'eau, & qu'on filtre la liqueur : il reſte ſur le filtre preſque la moitié de ſa ſubſtance qui ne peut ſe diſſoudre dans l'eau.

Examinons préſentement quelques autres extraits préparés de la même maniere que celui du quinquina.

Extrait ſec de fumeterre. Une livre de fumeterre ſeche, infuſée pendant vingt-quatre heures dans de l'eau froide, m'a fourni deux onces ſix gros d'extrait ſec. La liqueur, pendant l'évaporation, a formé un dépôt qui étant ſec peſoit dix gros. Cette matiere étoit en grande partie de la réſine non décompoſée qui ſe diſſolvoit dans l'eſprit de de vin, & lui donnoit une couleur verdâtre.

Extrait ſec d'Oignons. Huit livres d'oignons rouges ordinaires infuſés à froid dans une ſuffiſante quantité d'eau, m'ont fourni dix onces d'extrait ſec bien tranſparent.

Extrait ſec de Paréirabrava. Une livre de cette racine coupée menue, infuſée pendant vingt quatre heures dans quinze pintes d'eau froide, & miſe enſuite évaporer dans des aſſiettes de faïence, m'a rendu quatre gros d'extrait ſec bien tranſparent.

Dans une autre opération, ſix livres de paréirabrava, bouillies légèrement à pluſieurs repriſes dans ſuffiſante quantité d'eau, m'ont fourni quatre onces d'extrait ſec qui ne différoit pas du précédent. Les liqueurs filtrées pendant l'évaporation ont laiſſé dépoſer onze gros & demi de réſine diſſoluble en grande partie dans l'eſprit de vin, & point dans l'eau.

Extrait ſec de Rhubarbe. Quatre livres de rhubarbe coupée par morceaux infuſée trois fois de ſuite dans de l'eau un peu chaude, m'ont fourni douze onces d'extrait ſec.

Extrait ſec de Séné. Quatre livres de ſéné fourniſſent, par différentes infuſions à froid, une livre une once & demie d'extrait ſec. Le marc bouilli dans ſuffiſante quantité d'eau, a fourni huit onces deux gros d'extrait d'une bonne conſiſtance.

Le ſéné donne un extrait très noir : il faut que les écailles de cet extrait ſoient très minces, ſi l'on veut qu'elles aient de la tranſparence. Le ſéné paroît contenir beaucoup moins de réſine que le quinquina, & celle qu'il contient eſt en même temps mieux combinée avec les autres principes ; du moins elle ne ſe ſépare pas avec la même facilité pendant l'ébullition. L'extrait qu'on obtient du ſéné eſt difficile à deſſécher : il attire puiſſamment l'humidité de l'air : il faut de néceſſité achever de le ſécher dans une étuve où la ſurface ſupérieure des aſſiettes puiſſe recevoir autant de chaleur que leurs fonds, ſur-tout lorſque le temps eſt un peu humide. Cette remarque eſt générale pour tous les extraits ſecs qu'on prépare avec les ſucs dépurés des végétaux, qui fourniſſent des extraits plus gommeux que réſineux, & qui contiennent en même temps beaucoup de ſel eſſentiel. Voyez pour les vertus & doſe, l'extrait de ſéné ordinaire.

Extrait ſec de Régliſſe. Douze livres huit onces de régliſſe m'ont rendu deux livres quatre onces d'extrait ſec, par une ſeule infuſion à froid.

La régliſſe, comme nous l'avons déja dit, fournit, par des infuſions ſucceſſives dans l'eau, deux ſortes d'extraits qui, quoique de même nature, ont cependant des propriétés différentes. La premiere infuſion de cette racine donne un extrait ſec, d'un jaune bronzé, d'une ſaveur douce, très agréable, & ſans arriere ſaveur, ni âcre, ni amere. Celui qu'on tire de la ſeconde infuſion eſt beaucoup plus foncé, & d'une ſaveur infiniment moins agréable que le précédent. Enfin, en continuant d'épuiſer cette

même racine par l'ébullition, on n'obtient de la décoction qu'un extrait noir, d'une ſaveur âcre, dans lequel on diſtingue à peine la ſaveur de la régliſſe ; parceque ce dernier eſt privé des ſubſtances douces, ſucrées, qu'on en a ſéparées précédemment. Cet extrait de régliſſe a les mêmes vertus que l'extrait de régliſſe ordinaire : il eſt cependant plus adouciſſant, parcequ'il eſt moins âcre.

Fiel de Taureau deſſéché.

On prend la quantité que l'on veut de fiels de taureau ou de bœuf bien récent : on les ouvre un à un, & on fait couler la liqueur bilieuſe dans une baſſine d'argent : on fait évaporer cette liqueur juſqu'à ce qu'il reſte une matiere ſemblable à un extrait d'une conſiſtance propre à former des pilules.

Si l'on emploie quatre livres de fiel, on obtient quatorze once & demie d'extrait ſolide propre à former des pilules.

L'extrait de fiel de taureau eſt mis en uſage depuis quelques années par pluſieurs Médecins, comme un excellent ſthomachique, pour lever & prévenir les obſtructions occaſionnées par de mauvaiſes digeſtions. La doſe eſt de trois grains juſqu'à huit. On en fait prendre deux priſes par jour, l'une le matin & l'autre le ſoir. Vertus. Doſe.

Après avoir examiné tout ce qui concerne les extraits qu'on prépare avec de l'eau, l'ordre que nous nous ſommes propoſé exige que nous diſions un mot ſur les extraits qu'on prépare avec le vin.

Des Extraits qu'on prépare par décoction dans le Vin.

Les extraits qu'on prépare avec le vin, ſe font de la même maniere que ceux dont nous avons parlé juſqu'à préſent. On peut les obtenir par décoction & par infuſion. Ces extraits ont toujours une conſiſtance molle : ils ne doivent pas être deſſéchés comme ceux qu'on prépare ſuivant la méthode de M. le Comte de la Garaye, à cauſe de la partie extractive du vin qui eſt fort abondante : elle eſt ſaline, attire puiſſamment l'humidité de l'air : elle reſte mê-

lée, & fait partie de l'extrait du mixte. D'ailleurs si on les desséchoit complètement, on auroit beaucoup de peine à les conserver dans cet état de siccité. On emploie assez indifféremment le vin rouge & le vin blanc pour les préparer. Nous allons dire ici quelque chose de ces sortes d'extraits, parceque plusieurs entrent dans la composition des pilules de Stahl, dont nous parlerons en son lieu. Lorsqu'on emploie le vin au lieu d'eau dans la préparation des extraits, la partie spiritueuse du vin ne reste point combinée avec les matieres résineuses des substances qu'on veut extraire, puisqu'elle se dissipe entièrement pendant l'évaporation : mais les parties salines du vin agissent sur ces mêmes substances résineuses, & les réduisent dans l'état savonneux. A l'égard des purgatifs drastiques dont on prépare les extraits par le vin, le but qu'on se propose, est que les parties salines du vin agissent sur les parties résineuses de ces purgatifs, les adoucissent, & corrigent leur trop grande activité.

Extrait d'Absinthe préparé avec du vin.

℞ Absinthe major récente,	} āā. . . .	℔ xxv.
Vin rouge,		
Eau, ...		q. s.

On prend de l'absinthe major récente : on la coupe grossièrement : on la met dans une bassine d'argent, avec son poids égal de vin rouge : on ajoute une suffisante quantité d'eau : on fait bouillir ce mélange pendant une demi-heure : on passe avec forte expression : on fait bouillir le marc une seconde fois dans une suffisante quantité d'eau : on passe de nouveau avec expression : on filtre les liqueurs au travers d'un blanchet, & on les fait évaporer au bain-marie, jusqu'en consistance d'extrait.

De la même maniere on prépare avec du vin un extrait de *chardon bénit*, & un de *fumeterre*.

Ces trois extraits ne sont point d'usage en Médecine : ils entrent seulement dans la composition des pilules balsamiques de Stahl.

REMARQUES.

Il y a peu de Difpenfaires qui parlent d'extraits préparés avec du vin, & ceux qui en prefcrivent dans quelques compofitions, ne donnent point les dofes de vin qu'on doit employer refpectivement aux plantes : ce qui feroit préfumer qu'on devroit employer en place d'eau tout le vin néceffaire pour faire les décoctions des plantes. Mais nous penfons qu'il n'eft point exact de laiffer indéterminée la dofe de ce menftrue. Il n'en eft pas du vin comme de l'eau : fi l'on emploie une trop grande quantité d'eau pour préparer un extrait, il n'en réfulte le plus fouvent aucun inconvénient, fi ce n'eft cependant qu'on fe donne mal à propos la peine de la faire évaporer ; mais elle ne laiffe point de matiere extractive après fon évaporation : le vin au contraire en laiffe beaucoup : d'où il réfulte que fi l'on emploie le vin, fans poids ni mefure, pour préparer ces fortes d'extraits, ils feront ou trop chargés d'extrait de vin, ou ils n'en contiendront pas toujours la même quantité : ainfi il étoit néceffaire de déterminer cette dofe, afin d'avoir des médicaments qui fuffent, du moins à peu près, toujours de même : je dis à peu près, parcequ'on doit s'attendre que le même vin ne fournit pas toutes les années la même quantité d'extrait : on obferve pareillement que les différents vins en rendent auffi des quantités différentes. Quoi qu'il en foit, il eft certain qu'en employant toujours la même quantité de vin & de même qualité, les différences feront infiniment moins grandes.

Des Extraits réfineux, préparés avec des liqueurs fpiritueufes & inflammables ;

ou *des réfines proprement dites.*

En faifant la diftinction des différents fucs des végétaux, nous nous fommes fuffifamment étendus fur les propriétés des réfines liquides & folides que la nature nous offre dans un état de pureté fuffifant, pour que nous ne puiffions pas les confondre avec les autres fubftances qu'on tire des vé-

gétaux. Les résines qui vont nous occuper, sont absolument de même nature que celles dont nous avons parlé : mais dans les végétaux, elles sont mêlées, dispersées & même tellement combinées avec les autres substances, comme nous l'avons vu à l'article des extraits, qu'il faut absolument avoir recours à des moyens chymiques, pour les obtenir à part, & séparées des autres principes. Nous avons déja parlé de ces moyens à l'article des teintures spiritueuses, lorsque nous avons dit que l'esprit de vin est le dissolvant des résines : mais nous avons fait remarquer aussi que le phlegme qu'il contient, dissout en même temps un peu de matiere extractive des corps qu'on lui présente : c'est ce qui nous reste à démontrer.

On tire les résines des végétaux par l'intermede de l'esprit de vin, & par celui de l'éther. Nous allons examiner d'abord celles qu'on prépare par l'esprit de vin, & nous parlerons ensuite de celles qu'on prépare par l'éther.

Résine de Jalap tirée avec de l'esprit de vin.

On prend la quantité que l'on veut de jalap concassé : on en tire la teinture, comme nous l'avons dit précédemment, par le moyen de six ou huit fois son poids d'esprit de vin très rectifié. On épuise le jalap de sa résine, en le faisant digérer encore deux ou trois fois dans de nouvel esprit de vin, mais avec de moindres quantités. On mêle toutes ces teintures : on les filtre au travers d'un papier gris : on les soumet à la distillation au bain-marie, pour enlever à cette teinture la moitié ou les trois quarts de l'esprit de vin qu'elle contient.

Alors on mêle la teinture concentrée avec vingt ou trente fois son volume d'eau filtrée : le mélange devient sur-le-champ blanc & laiteux : on le laisse en repos pendant un jour ou deux, ou jusqu'à ce qu'il se soit suffisamment éclairci, & que la résine se soit bien déposée : ensuite on décante l'eau : on trouve au fond du vaisseau la résine qui ressemble, par sa consistance, à de la térébenthine : on la met dans une capsule de verre, & on la fait sécher au bain-marie, jusqu'à ce qu'étant refroidie, elle

elle ſoit ſeche & très friable : c'eſt ce que l'on nomme *reſine de jalap.*

On prépare de la même maniere les réſines de toutes les ſubſtances végétales.

Si l'on a employé quatre-vingts livres de bon jalap, on tire environ dix livres de réſine ſeche & friable. Si le jalap eſt de moindre qualité, on tire à proportion moins de réſine. Lorſque la réſine de jalap eſt ſuffiſamment deſſéchée, on eſt dans l'uſage de la tortiller circulairement, comme le ſont les fils d'archal tournés en ſtores.

La réſine de jalap eſt un purgatif hydragogue, mais irritant ; c'eſt pourquoi il faut adminiſter ce remede avec prudence, & éviter de le faire prendre aux perſonnes qui ont les fibres faciles à irriter. La doſe eſt depuis quatre grains juſqu'à douze grains, priſe en bols ou en pilules. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Lorſqu'on ne fait qu'une petite quantité de réſine de jalap, on ſe ſert ordinairement d'un matras de verre ; mais ces ſortes de vaiſſeaux ſont très incommodes, & même dangereux lorſqu'on opere : ſur cent livres de jalap, par exemple, on eſt obligé de multiplier ces vaiſſeaux, & de les choiſir grands pour les placer au bain de ſable ; s'il vient à en caſſer un, il fait caſſer les autres ; le feu prend à l'eſprit de vin, & peut occaſionner un incendie en fort peu de temps. Pour remédier à cet inconvénient, il convient de faire ces infuſions & ces digeſtions dans le bain-marie d'un grand alambic qu'on recouvre de ſon couvercle d'étain ou de ſon chapiteau ; mais le couvercle eſt plus commode, en ce qu'on le leve plus aiſément pour remuer la matiere de temps en temps avec une ſpatule étroite de bois ; on s'arrange pour faire cette agitation, & on attend que les vaiſſeaux & l'eſprit de vin ſoient un peu refroidis.

L'eſprit de vin, pendant la premiere digeſtion ſur le jalap, ne diſſout pas toute la réſine, parceque, lorſqu'il en eſt ſaturé à un certain point, il ceſſe d'agir : c'eſt à deſſein d'épuiſer cette racine de ſa réſine, du moins autant

que cela eſt poſſible, que nous avons recommandé plu-ſieurs infuſions. Le but qu'on ſe propoſe, en ſéparant une partie de l'eſprit de vin par la diſtillation, eſt d'en diminuer le volume, ainſi que celui de l'eau qui eſt néceſſaire pour parvenir à précipiter toute la réſine, & enfin pour ne point perdre cet eſprit de vin qui peut ſervir encore à la même opération.

Lorſqu'on mêle la teinture de jalap avec de l'eau, l'eſprit de vin quitte la réſine pour ſe mêler à l'eau, en vertu de ſa plus grande affinité : le mélange devient blanc & laiteux ſur-le-champ à raiſon de l'extrême diviſion où ſe trouve la réſine à l'inſtant de ſa précipitation : c'eſt le propre des ſubſtances huileuſes de blanchir l'eau lorſqu'elles ſont ainſi diviſées & interpoſées entre ſes molécules : l'eſprit de vin trop affoibli ne peut plus tenir la réſine en diſſolution. Pendant la précipitation de cette réſine, une partie de la ſubſtance extractive que l'eſprit de vin a diſſoute, ſe mêle avec l'eau : elle y reſte en diſſolution avec une petite quantité de la réſine la plus fluide ; ce dont on peut s'aſſurer, en faiſant évaporer l'eau qu'on a décantée. Auſſitôt qu'elle vient à s'échauffer, la réſine ſe ſépare, ſe précipite, tandis que la ſubſtance extractive ſe réduit en extrait par l'évaporation de preſque toute la liqueur. Ce phénomene a lieu, quelque rectifié que ſoit l'eſprit de vin : ainſi, c'eſt une preuve bien complete de ce que nous avons avancé précédemment. Mais l'eau, pendant la précipitation de la réſine, ne diſſout pas toute la ſubſtance extractive dont l'eſprit de vin s'étoit chargé ; il en reſte une certaine quantité de combinée avec la réſine, que cette derniere défend de l'action de l'eau.

La réſine de jalap, renfermée dans les cellules des racines ſeches, doit y être dans un état de ſiccité parfaite, & elle y eſt en effet : cependant elle a une conſiſtance liquide en ſe précipitant ; ce qui oblige de la deſſécher après qu'on l'a ſéparée de l'eau : toutes les réſines qu'on prépare avec de l'eſprit de vin, ſont dans le même cas. Je ne ſache pas que perſonne ait expliqué ce fait : pour moi, je penſe que ces différences viennent, 1°. de l'huile

essentielle de l'esprit de vin, dont une grande partie se combine avec la résine, & qui y reste combinée, même après la précipitation; ce qui est plus que suffisant pour la liquéfier considérablement.

2°. La substance extractive que la résine entraîne avec elle pendant sa précipitation, retient, quoique combinée avec cette résine, une certaine quantité d'eau : ce sont, par conséquent, deux liquides combinés avec cette résine, qui diminuent d'autant la consistance qu'elle avoit lorsqu'elle étoit renfermée dans les cellules des racines. Ce raisonnement est d'ailleurs confirmé par l'expérience. J'ai fait dessécher au bain-marie, dans un alambic de verre, environ une livre de résine de jalap que je venois de préparer : elle a fourni beaucoup d'eau chargée d'huile de vin; ce que j'ai reconnu par l'odeur. Cette eau étoit un peu laiteuse à raison de la portion la plus ténue de cette huile, qui lui étoit mêlée.

Quelques personnes font bouillir la résine de jalap dans de l'eau, afin de la durcir; mais j'ai remarqué qu'elle se décomposoit considérablement : il vaut beaucoup mieux la dessécher de la maniere que nous l'avons dit.

Si, pour préparer la résine de jalap, on se sert d'esprit de vin très rectifié, on tire une moindre quantité de résine que lorsqu'on emploie de l'esprit de vin foible; ces différences sont considérables. Cela vient de ce que, lorsque l'esprit de vin a dissous une certaine quantité de résine, la substance gommeuse du jalap, ne pouvant point se dissoudre dans l'esprit de vin très rectifié, défend la résine restante, & l'empêche d'être attaquée par l'esprit de vin qu'on lui présente. Il arrive le contraire lorsqu'on emploie de l'esprit de vin foible : la partie aqueuse de cet esprit de vin ramollit ou dissout en partie cette matiere gommeuse, de sorte que la résine se trouve toujours à nu, & en état d'être attaquée par la partie spiritueuse de l'esprit de vin; mais alors la résine de jalap se trouve mêlée de beaucoup de matiere gommeuse & extractive : dans ce cas, il faut, après qu'on a tiré par la distillation, tout l'esprit de vin qu'on en peut tirer, laver la résine dans

beaucoup d'eau, & la changer jusqu'à ce qu'elle sorte claire : ensuite on fait sécher cette résine, comme nous l'avons dit précédemment.

Lorsqu'on pulvérise cette résine, elle occasionne des ophthalmies & des cuissons dans la gorge, & fait éternuer considérablement.

Les végétaux ne contiennent pas tous la même quantité de résine, & celle qu'ils renferment ne se trouve pas toujours combinée de la même maniere : c'est ce qui est cause que plusieurs sont difficiles, & peut-être même impossibles à épuiser entièrement de toute leur résine, par un grand nombre d'infusions successives dans l'esprit de vin ; il y en a toujours une portion qui est défendue de l'action de l'esprit de vin, parcequ'elle est combinée & recouverte par la partie gommeuse qui empêche que l'esprit de vin ne puisse la toucher immédiatement. Le jalap, ainsi épuisé par notre opération, fournit, par une ébullition dans l'eau, un extrait gommeux, qui contient encore de la résine. On lui a donné le nom d'*extrait gommeux de jalap*.

L'*extrait gommeux de jalap* est quelquefois employé dans la Médecine : comme il est privé de la plus grande partie de sa résine, il est un purgatif plus doux que le
Vertus. jalap en substance, il n'occasionne pas de chaleurs d'entrailles, comme le fait souvent la résine de jalap, & il
Dose. pousse beaucoup par les urines. La dose de cet extrait est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Résine de Scammonée.

Douze livres & demie de scammonée d'Alep, traitée comme le jalap, rendent cinq livres & demie de résine seche & friable. Le résidu, bouilli ensuite dans une suffisante quantité d'eau, & traité pour en tirer l'extrait, a fourni une livre quatre onces d'*extrait gommeux*.

Vertus. La résine de scammonée est un purgatif hydragogue, irritant comme celui de jalap, & qui demande à être
Dose. administré avec les mêmes précautions. La dose est depuis quatre grains jusqu'à douze, prise en bols, en pilules, ou en opiate.

Résine de Turbith. Le turbith est la racine d'une plante qui croît dans les Indes Orientales, sur-tout dans l'isle de Ceylan & dans le Malabar. Cette plante est du genre des *convolvulus.* On nous envoie cette racine séchée & vuide de son cœur; ce n'est, pour ainsi dire, qu'une écorce très épaisse de cette racine : ordinairement elle se contourne pendant sa dessication. Une livre de turbith traité convenablement avec l'esprit de vin, rend depuis dix jusqu'à douze gros de résine.

On peut, si l'on veut, tirer du turbith, qui a fourni sa résine, un extrait gommeux par le moyen des décoctions dans l'eau, de la même maniere que nous l'avons dit pour le jalap.

La résine de turbith est un purgatif hydragogue, qui agit en irritant, comme les résine purgatives de même espece, & qui demande à être administré avec la même prudence. La dose est depuis quatre grains jusqu'à douze. Vertus Dose.

R E M A R Q U E S.

Le jalap, le turbith & la scammonée, sont des substances inodores, qui ne fournissent point d'huile essentielle par la distillation : cependant nous venons de voir qu'elles contiennent une substance vraiment résineuse : or, nous verrons que cette espece de substance appartient originairement aux huiles essentielles, & qu'elle en a fait partie; nous devons la considérer même comme le résidu qu'elles laissent après qu'elles se sont desséchées. Il y a dans nos climats un grand nombre de végétaux qui sont dans le même cas, tels que les plantes inodores, & qui, par cette raison, ont passé jusqu'à présent pour ne point contenir de résine, parcequ'on ne peut l'obtenir par le moyen qu'on emploie ordinairement, quoique dans l'esprit de vin elles fournissent des teintures très chargées. Mais on peut attribuer cette différence à ce que ces plantes effectivement sont moins fournies de résine; & que d'ailleurs celle qu'elles contiennent est réduite dans un état savonneux par les sels essentiels dont elles abondent : l'esprit de vin

diſſout ces eſpeces de ſavons, ſans les décompoſer. Dans d'autres végétaux, il paroît que leur réſine forme, avec les autres principes, des combinaiſons ſingulieres qu'on pourroit comparer au ſuccin : tel eſt, par exemple, le ſafran, qui fournit indifféremment ſes principes dans l'eau & dans l'eſprit de vin, mais ſans fournir de réſine dans l'eſprit de vin, comme la plupart des autres ſubſtances : la cochenille eſt dans le même cas. Nous avons fait remarquer précédemment que ces teintures dépoſoient, au bout d'un certain temps, des matieres qui ne ſont ni gommes ni réſines pures : ce ſont ces ſubſtances que nous comparons ici au ſuccin, pour raiſon de la combinaiſon de leurs principes ſeulement, parcequ'elles ſe diſſolvent mal dans l'eau & dans l'eſprit de vin, & que d'ailleurs elles ſont inflammables comme le ſuccin.

C'eſt en conſéquence de toutes ces obſervations, & des connoiſſances que j'ai acquiſes ſur l'éther, que je me ſuis déterminé à mêler un grand nombre de corps avec cette liqueur : j'étois bien perſuadé qu'elle devoit être un menſtrue convenable pour ne diſſoudre que les réſines ſeules, ſans toucher aux autres ſubſtances des mixtes, & qu'elle devoit par conſéquent être très propre à remplir les vues que je me propoſai alors, qui étoient d'ajouter quelques perfections à l'analyſe végétale & animale. J'ai conſigné les expériences que j'ai faites ſur cet objet dans ma Diſſertation ſur l'éther, page 150 & ſuivantes : je les y ai rangées par ordre alphabétique, parceque j'ai penſé qu'elles n'étoient pas encore aſſez nombreuſes pour faire voir la liaiſon qu'elles ont les unes avec les autres ; c'eſt ce qui m'a engagé à en faire de nouvelles, qui concourent au même but. Elles m'ont mis à portée de reconnoître dans pluſieurs plantes des principes qu'on n'y avoit jamais ſoupçonnés avant moi. Mon deſſein étoit de découvrir alors de quelle nature ſont les principes de certaines plantes qui colorent les huiles & les graiſſes. Dans le temps que j'ai publié mes expériences, je me propoſois de les ſuivre ; c'eſt ce qui m'a déterminé à les donner alors, dépouillées de tout raiſonnement. C'eſt une carriere nouvelle que j'ai

ouverte ; il falloit examiner les matériaux, & rassembler beaucoup de faits avant que de raisonner.

Résine de Coloquinte.

On prend une livre de chaire de coloquinte, exempte de graine, & coupée menue : on la met dans un matras avec dix-huit livres d'esprit de vin : on place le matras sur un bain de sable chaud, & on le laisse pendant vingt-quatre heures ; au bout de ce temps on filtre la liqueur : on verse sur le marc une pareille quantité d'esprit de vin, & on fait digérer comme la premiere fois : on filtre la liqueur : on la réunit avec la premiere, & on la met en distillation au bain-marie pour tirer la plus grande partie de l'esprit de vin : on verse beaucoup d'eau dans la liqueur qui reste dans le bain-marie ; la résine se sépare : on l'ôte du vaisseau, & on la fait dessécher, soit au bain-marie ; soit à une chaleur douce au bain de sable. J'ai obtenu d'une livre de coloquinte trois onces deux gros vingt-quatre grains de résine jaunâtre fort âcre.

Boulduc, qui a examiné plusieurs purgatifs drastiques, dit (Mémoire de l'académie, année 1701, page 16,) n'avoir retiré d'une pareille quantité de coloquinte qu'une once de résine : ce qui fait présumer que la coloquinte, comme les autres végétaux, est sujette à varier dans ses principes prochains.

La résine de coloquinte est un purgatif si violent & si inflammatoire, qu'il ne doit être employé que par des gens habiles, à des doses infiniment petites, & jamais seul. Vertus.

Des Résines tirées par de l'éther vitriolique.

On prend la quantité que l'on veut de jalap concassé : on le met dans un matras : on verse par-dessus de l'éther rectifié : on bouche l'ouverture du matras, le plus exactement possible : on fait digérer le mélange à froid pendant deux ou trois jours, ayant soin de l'agiter de temps en temps. Au bout de ce temps, on décante la liqueur : on la met dans une cucurbite de verre : on recouvre la

cucurbite de ſon chapiteau, & on fait diſtiller tout l'éther au bain marie, à une chaleur très douce. Il reſte au fond du vaiſſeau la réſine de jalap ſeche & friable, qu'on détache avec une ſpatule de fer.

On prépare de la même maniere toutes les réſines avec l'éther.

REMARQUES.

L'éther diſſout les réſines infiniment mieux que l'eſprit de vin, mais c'eſt lorſqu'elles ſont pures : quand la réſine eſt combinée avec les autres ſubſtances des mixtes, comme elle l'eſt dans le jalap, il n'en diſſout qu'une petite quantité, parcequ'elle eſt défendue par les autres principes ſur leſquels l'éther n'a point d'action, & que l'eſprit de vin, au contraire, attaque ſenſiblement. C'eſt par cette raiſon qu'on tire, par le moyen de l'éther parfaitement rectifié, une bien moindre quantité de réſine du jalap, que par l'eſprit de vin rectifié, & moins par ce dernier que par l'eſprit de vin foible.

On peut, ſi l'on veut, au lieu de diſtiller l'éther, pour en ſéparer la réſine, le laiſſer diſſiper : cette maniere eſt très commode ; mais dans ce cas on perd l'éther. Lorſqu'on mêle ces teintures avec un peu d'eau pour en ſéparer la réſine, comme cela ſe pratique à l'égard des réſines qu'on prépare avec de l'eſprit de vin, on remarque que le mélange blanchit un peu, mais infiniment moins que les teintures qui ſont faites avec l'eſprit de vin. L'éther ſe mêle à l'eau, tandis que l'huile eſſentielle de vin, dont l'éther contient une grande quantité, reſte combinée avec la réſine, & vient nager à la ſurface de la liqueur. Ce compoſé reſte fluide comme une huile : c'eſt ce qui a fait dire à quelques Auteurs, qu'on peut, par le moyen de l'éther, ſéparer l'huile eſſentielle des girofles. Cette prétendue huile eſt d'autant plus abondante, que l'éther eſt lui-même plus huileux. L'éther mal rectifié, & qui contient beaucoup de cette huile de vin, laiſſe, après ſon mélange dans l'eau, ou après ſon évaporation ſur l'eau, une certaine quantité de cette huile, comme je l'ai dit dans ma diſſer-

tetion ſur l'éther, page 80. Ainſi, il n'eſt pas ſurprenant qu'on ait pris pour huile de girofle ce qui n'étoit que la réſine de ce mixte, diſſoute dans l'huile de vin que contient l'éther.

C'eſt par la méthode que je viens de donner, que je ſuis parvenu à tirer de la réſine de toutes les plantes inodores parfaitement ſeches, que j'ai traitées avec de l'éther. Il ſeroit trop long de les énoncer toutes ici; j'en citerai ſeulement pluſieurs exemples qui ſuffiront pour avoir une idée des autres. Ces plantes ſont la pariétaire, la mercuriale, les feuilles de violier, la morelle, le chardon bénit, le plantain, &c. J'ai tiré auſſi de la réſine de la pulpe de caſſe parfaitement deſſéchée au bain-marie. Il n'étoit point ſi ridicule que quelques perſonnes ont voulu l'inſinuer, de mêler de la manne & de la caſſe avec de l'éther. Comment s'aſſurer que ces ſubſtances contiennent ou ne contiennent point de réſine ſi ce n'eſt par l'expérience ?

De la diſtillation.

Nous nous propoſons de traiter ici de la diſtillation, ſeulement pour ce qui concerne la Pharmacie : notre intention n'eſt point d'examiner l'analyſe & la décompoſition des corps ; cette partie eſt entièrement du reſſor de la chymie. Voyez ma chymie expérimentale & raiſonnée.

Nous ne parlerons que des principes de la diſtillation de l'eau, & des eaux diſtillées qui ſont d'uſage dans la Médecine. J'ai penſé qu'il étoit convenable de parler de toutes ces choſes immédiatement après les infuſions & les décoctions, parcequ'elles ſont le plus ſouvent des préliminaires à la diſtillation.

La diſtillation eſt une opération par le moyen de laquelle on ſépare, à l'aide du feu, les ſubſtances volatiles d'avec les fixes ; ou une évaporation qu'on fait dans les vaiſſeaux appropriés, afin de recueillir & conſerver à part les ſubſtances que le feu fait évaporer.

On a toujours diſtingué trois eſpeces de diſtillations, qu'on a déſignées ſous trois dénominations différentes ; ſavoir, *per aſſenſum*, *per latus*, & la troiſieme *per deſ-*

censum. J'avois suivi cet ordre dans les deux premieres éditions de cet Ouvrage; mais en réfléchissant mieux sur ces trois especes de distillations, je me crois fondé à les réduire à deux, savoir; celle qui se fait *per ascensum*, & celle qui se fait *per descensum*.

La distillation *per ascensum* est celle qu'on fait dans des alambics ordinaires: le feu est placé sous le vaisseau qui contient la matiere qu'on soumet à la distillation. La chaleur fait élever au haut du vaisseau les vapeurs: elles se condensent en liqueur dans le chapiteau: cette liqueur coule par un tuyau qu'on a pratiqué à un des côtés du chapiteau.

La distillation, qu'on nomme *per latus*, ou par le côté, est celle qu'on fait dans une cornue: le feu est placé de même sous le vaisseau: les vapeurs s'élevent perpendiculairement, entrent dans le col de ce vaisseau, s'y condensent, & distillent par le côté. Il est évident qu'il n'y a point de différence essentielle entre ces deux distillations, & qu'elles se font toutes les deux *per ascensum*.

La distillation qu'on nomme *per descensum*, est lorsqu'on met le feu au-dessus de la matiere qu'on veut distiller; les vapeurs qui se dégagent des corps, ne pouvant s'élever comme dans la distillation ordinaire, sont forcées à se précipiter dans le vaisseau inférieur qu'on a placé à ce dessein.

Par exemple, on pose un linge sur un verre à boire: on met sur ce linge, qui doit être un peu lâche, des clous de girofle concassés: on pose par-dessus cet appareil un plateau de balance, qui joint le plus exactement qu'il est possible autour des parois du verre: on remplit de cendres chaudes la partie concave du plateau de balance: la chaleur agissant sur le girofle, en dégage une partie du phlegme & de l'huile essentielle qui se rassemble au fond du verre: c'est ce que l'on nomme distiller *per descensum*.

De ces trois manieres de distiller, il n'y a que la distillation *per ascensum* qui soit d'usage dans la Pharmacie. Nous ne parlerons que de celle-là.

Les vaisseaux qui servent à la distillation des eaux, sont des alambics d'argent, de cuivre étamé & d'étain: on

n'emploie guere ces derniers à feu nu, à cause de la grande fusibilité de ce métal : on ne s'en sert que pour le bain-marie. Les Anciens se servoient d'alambics de plomb : mais outre qu'ils ont l'inconvénient de fondre facilement comme ceux d'étain, leur surface se rouille, se réduit en céruse, se dissout dans les eaux, & leur communique de mauvaises qualités. Galien, dit Silvius (1) remarque que l'eau qui passe dans des tuyaux de plomb occasionne la dissenterie ; ce qui est confirmé tous les jours par l'expérience : elle occasionne en outre la colique de Poitou à certains tempéraments délicats.

Distillation de l'Eau.

L'eau est une substance liquide, transparente, sans couleur, sans odeur, sans saveur, lorsqu'elle est parfaitement pure ; elle est d'ailleurs volatile.

L'eau la plus pure que nous fournit la nature, est celle qu'on peut recueillir de la pluie, ou de la neige, mais après que l'air a été nettoyé, par quelques jours de pluie, des matieres terrestes, &c. que les vents emportent même à des hauteurs considérables.

L'eau des pluies qui passent sur les toits, & qu'on ramasse, n'est pas pure à beaucoup près : elle est chargée de sélénite qu'elle a dissoute des tuiles.

L'eau des rivieres n'est pas toujours pure : le temps où elle l'est d'avantage, est lorsqu'elles sont moyennement hautes, & qu'elles sont d'ailleurs parfaitement claires & limpides : dans le tems de leurs crues, elles dissolvent une certaine quantité de sélénite des argilles qui les bordent.

Il résulte de tout ce que nous venons de dire, qu'il est difficile de rencontrer dans la nature, de l'eau parfaitement pure, telle qu'il faut quelle soit pour plusieurs opérations de la Chymie & de la Pharmacie : on est obligé d'avoir recours à la distillation pour la purifier. On y parvient par le procédé suivant, & on se sert pour cela de

(1) Page 251.

l'appareil des vaiſſeaux dont nous avons donné la deſcription précédemment.

On met dans un bain-marie d'étain la quantité d'eau que l'on veut : on le plonge dans la cucurbite de cuivre, dans laquelle on a mis une ſuffiſante quantité d'eau : on place ce vaiſſeau dans un fourneau : on adapte le chapiteau au bain-marie d'étain, & au bec du chapiteau on ajuſte le ſerpentin, & un récipient au bec du ſerpentin, on lute les jointures des vaiſſeaux avec du papier imbibé de colle de farine : on emplit d'eau froide le réfrigérant & la cuve du ſerpentin : on procede à la diſtillation pour tirer environ les ſept huitiemes de l'eau qu'on a employée : on conſerve dans une bouteille l'eau qui a paſſé pendant la diſtillation.

REMARQUES.

L'eau étant volatile, s'éleve en vapeurs qui ſe condenſent dans le chapiteau & dans le ſerpentin : la matiere terreuſe qui étoit unie à l'eau, reſte dans le bain-marie.

Lorſque les vaiſſeaux ont ſervi à diſtiller des plantes, l'eau qu'on obtient a toujours une odeur empyreumatique, quoique d'ailleurs elle ſoit ſuffiſamment pure pour ſervir à une infinité de choſes. Cette odeur vient des matieres phlogiſtiques des plantes qui ſe ſont attachées au parois des vaiſſeaux. Lorſqu'on veut éviter cet inconvénient, il faut diſtiller l'eau dans des vaiſſeaux de verre.

Nous allons préſentement examiner les eaux diſtillées, ou la diſtillation des plantes avec de l'eau.

On peut diviſer les eaux diſtillées qu'on emploie dans la Médecine, en ſimples & compoſées, qui ſont odorantes ou inodores : en diſtillant les eaux ſimples, on obtient ſouvent des huiles eſſentielles.

Les eaux ſimples ou compoſées ſont encore ſpiritueuſes, ou non ſpiritueuſes, c'eſt-à-dire, faites avec de l'eſprit de vin ou avec de l'eau. Nous donnerons des exemples de ces différentes eaux : ils ſeront ſuffiſants pour faire entendre la manipulation de toutes celles ſur leſquelles nous ne dirons rien. Nous allons commencer par les eaux ſimples

& composées, qui ne sont ni odorantes ni spiritueuses.

Distillation des Eaux simples des Plantes inodores, en prenant pour exemple celle de Plantain.

On prend la quantité que l'on veut de grand plantain lorsqu'il est dans toute sa vigueur : on en remplit la moitié d'une cucurbite de cuivre étamé. On met dans ce vaisseau une suffisante quantité d'eau, de maniere que la plante nage assez pour qu'elle ne s'attache pas au fond du vaisseau sur la fin de la distillation.

On couvre la cucurbite de son chapiteau : on place l'alambic dans un fourneau : on lute les jointures des vaisseaux avec du papier imbibé de colle de farine ou d'amidon : on remplit d'eau le réfrigérant : on ajuste au bec de l'alambic le serpentin qu'on a rempli d'eau froide, ainsi que le réfrigérant du chapiteau de l'alambic : on arrange un récipient au bout du serpentin pour recevoir la liqueur à mesure qu'elle distille. On échauffe le vaisseau par degrés, jusqu'à faire bouillir l'eau qu'il contient, & on fait distiller environ le quart de l'eau qu'on a mise dans l'alambic : c'est ce que l'on nomme *eau distillée de plantain.*

On prépare de la même maniere toutes les eaux des plantes inodores suivantes :

de Centinode,	de Joubarbe,
de Bourrache,	de Scorsonere,
d'Aigremoine,	de fleurs de Tilleul,
de Quintefeuille,	de Laitue,
de Pourpier,	de Mauve,
de Buglose,	de Chardon bénit,
d'Euphraise,	de Scabieuse,
de Morelle,	de Pariétaire,
d'Argentine,	de Verveine, &c.
de Coquelicot,	

REMARQUES.

Plusieurs Pharmacopées recommandent d'employer le suc exprimé, ou une forte décoction des mêmes plantes en place d'eau commune : mais cette manipulation n'est

point néceſſaire. Les eaux diſtillées qu'on en retire n'en ſont pas plus chargées de principes. D'autres Diſpenſaires preſcrivent de diſtiller ces plantes au bain-marie, mais cela eſt abſolument inutile : il vaut mieux les diſtiller à feu nu : les ſubſtances de ces plantes qui peuvent monter avec l'eau, s'élevent plus facilement qu'au bain-marie. On ne doit faire diſtiller que la moitié ou environ de l'eau qu'on a miſe dans l'alambic : ſi on en diſtilloit davantage, il pourroit arriver que les plantes s'attacheroient & brûleroient au fond du vaiſſeau, & donneroient une odeur déſagréable à ces eaux : l'alambic ne doit être plein qu'à moitié ou aux trois quarts tout au plus, parceque la plupart de ces plantes, ſur-tout celles qui ſont mucilagineuſes, ſe gonflant prodigieuſement dans les commencements de la diſtillation, la décoction paſſeroit en ſubſtance, les herbes boucheroient le tuyau de l'alambic, & pourroient faire ſauter le chapiteau. Lorſque la décoction a paſſé ainſi en ſubſtance, il faut la verſer dans l'alambic, & conduire la diſtillation en ménageant le feu davantage.

Toutes ces eaux diſtillées ont une odeur *herbacée*, qui eſt preſque toujours la même : du moins il eſt difficile de diſtinguer à l'odorat & à la ſaveur de quelle plante inodore l'eau diſtillée a été tirée : ces eaux ont auſſi une odeur d'empyreume. Pluſieurs Chymiſtes, qui ont expliqué ce phénomene, penſent qu'on doit l'attribuer à des parties de feu qui reſtent dans ces eaux, & à des matieres qui ſe brûlent pendant la diſtillation : mais je ne trouve pas cette explication ſatisfaiſante. Les eaux qu'on a diſtillées au bain-marie ont la même odeur : cependant la chaleur n'eſt pas ſuffiſante pour brûler les plantes : je penſe que cette odeur empyreumatique vient des principes réſineux des plantes, qui ſe décompoſent par la chaleur, & qui fourniſſent une ſorte d'huile éthérée qui ſe diſſout dans les eaux, & leur communique l'odeur empyreumatique. Je ſuis d'autant plus porté à le croire, que j'ai remarqué que les portions d'eau qui diſtillent les dernieres, ſont beaucoup plus empyreumatiques que celles qui paſſent au commencement de la diſtillation. On fait perdre aux eaux

distillées cette odeur, en les exposant au soleil, pendant deux ou trois jours, les bouteilles débouchées : la chaleur vraisemblablement occasionne la dissipation de cette espece d'huile éthérée. Mais un phénomene singulier que j'ai observé, & qui me paroît difficile à expliquer, est que ces eaux perdent également leur odeur empyreumatique, lorsqu'on les expose au froid pendant quelques jours : j'ai aussi remarqué qu'en les faisant geler, on leur fait perdre sur-le-champ cette odeur. J'ai mis ces observations à profit, & je me sers avec succès de ce moyen pour corriger promptement l'odeur empyreumatique des eaux distillées.

Depuis un certain temps on regarde, avec assez de vraisemblance, les eaux distillées des plantes inodores, comme n'ayant aucune vertu médicinale. Ceux qui adoptent ce sentiment, se fondent sur ce qu'elles ne sont chargées d'aucun principe, & que d'ailleurs elles ne rendent point d'huile essentielle par la distillation : en sorte que suivant leur opinion, elles ne different point de l'eau pure. Pour nous, nous croyons que ce sentiment est trop général, puisque, comme je me propose de le démontrer, elles contiennent des principes qui ont passé avec l'eau pendant la distillation. Je n'examinerai point si les substances qu'elles contiennent, ont beaucoup d'efficacité : il me suffit de prouver qu'elles different essentiellement de l'eau pure.

1°. Toutes les eaux distillées des plantes inodores ont, comme nous l'avons dit, une odeur & une saveur herbacées que n'a point l'eau pure.

2°. Elles éprouvent, en vieillissant, un mouvement de fermentation qui fait déposer dans toutes une matiere mucilagineuse : quelques-unes s'aigrissent & deviennent acidules : dans d'autres, il se forme de l'alkali volatil : tous phénomenes qui n'arrivent point à l'eau pure, & par lesquels les eaux distillées des plantes inodores en different essentiellement. D'ailleurs, de ce qu'on n'a pu tirer de l'huile essentielle de toutes ces plantes par la distillation ordinaire, ce n'est pas une raison pour conclure qu'elles n'en contiennent pas. Dans différentes expériences que

j'ai faites sur cette matiere, j'ai remarqué que les fleurs de noyer en rendent une quantité très sensible : l'huile que j'ai obtenue de ces fleurs, n'avoit aucune odeur : elle étoit d'un blanc mat & d'une consistance très solide : enfin elle a monté au degré de chaleur de l'eau bouillante. Seroit-il impossible que d'autres plantes en fournissent aussi ? Je pense qu'il y a encore sur cette matiere une grande suite d'expériences à faire : je propose plus bas, par forme de conjectures, des moyens qu'on pourroit employer pour tirer des huiles essentielles des plantes inodores qui n'en fournissent point par le distillation ordinaire.

On remarque, après la distillation de la plupart de ces plantes, un cercle mince de substance résineuse qui s'est desséchée contre les parois de l'alambic; ce qui prouve, d'après ce que nous avons dit précédemment, que ces plantes ont contenu des huiles essentielles, puisque les résines ne sont que ces mêmes huiles essentielles desséchées.

Il résulte de tout ce que nous avons dit sur les eaux distillées des plantes inodores, qu'elles ont des odeurs & des saveurs très désagréables, qu'elles communiquent aux potions dans lesquelles on les fait entrer. Il reste à examiner si elles ont des vertus assez décidées, pour en continuer l'usage, nonobstant les dégoûts qu'elles occasionnent aux malades. C'est aux Médecins qui les ordonnent à faire ces observations : mais elles ne sont pas faciles, parceque plusieurs personnes emploient l'eau pure en place de ces eaux distillées, comme ayant décidé la question en leur particulier. Peut-être que le grand nombre de celles qui sont d'usage, devroit être restreint à quelques-unes qui peuvent être efficaces, mais qu'on ne connoît pas, faute d'observations suffisantes.

Après la distillation des eaux, il reste dans l'alambic la décoction des plantes : on la passe avec expression : on tire le *sel essentiel* ou *extrait*, de la maniere que nous l'avons dit précédemment. Mais ces extraits sont toujours moins bons que ceux qu'on prépare par une légere ébullition de ces mêmes plantes, à cause de la longueur de l'ébullition

lition qu'elles ont éprouvée dans l'alambic; d'ailleurs la chaleur y eſt plus forte que dans l'eau qui bout à l'air libre : elle eſt ſuffiſante pour détruire une partie du principe réſineux.

Il y a des matieres qu'il faut de néceſſité diſtiller au bain-marie, quoiqu'elles fourniſſent des eaux inodores : tels ſont, par exemple, les limaçons & le frai de grenouilles : ces ſubſtances ſont mucilagineuſes; elles s'attacheroient & brûleroient au fond de l'alambic, ſi on les diſtilloit à feu nu.

Eau de Frai de Grenouilles.

On met dans le bain-marie d'un alambic la quantité que l'on veut de frai de grenouilles ſans eau : on emplit d'eau la cucurbite de cuivre : on arrange le chapiteau ſur le bain-marie d'étain, ainſi que le reſte de l'appareil dont nous avons parlé précédemment. On procede à la diſtillation, juſqu'à ce que le frai de grenouilles ſoit entièrement deſſéché.

Si l'on a employé quatorze livres de frai de grenouilles, on tire ordinairement environ ſept pintes d'eau diſtillée, & il reſte dans l'alambic quatre onces & demie de matiere deſſéchée.

Cette eau paſſe pour être rafraîchiſſante : on s'en ſert auſſi à l'extérieur comme coſmétique, pour décraſſer le viſage, & pour tenir le teint frais. Vertus.

Eau de Limaçons.

℞ Limaçons de vignes, ... ℔ iij.
Petit-lait, ... ℔ iv.

On nettoie les limaçons, en les faiſant tremper dans de l'eau pendant environ un quart d'heure : on les concaſſe enſuite dans un mortier de marbre : on les met dans le bain-marie d'un alambic : on verſe par-deſſus le petit-lait, & on procede à la diſtillation, comme nous l'avons dit précédemment, pour retirer deux livres de liqueur.

On dit cette eau humectante, rafraîchiſſante, propre pour Vertus.

les rougeurs de la peau : on s'en sert pour décrasser le visage. Prise intérieurement, on la dit bonne pour le crachement de sang, pour la néphrétique, pour les ardeurs d'u-
Dose. rine. La dose est depuis une once jusqu'à six.

Des Eaux simples des Plantes odorantes, & des Plantes âcres.

Les eaux distillées qui vont nous occuper, different considérablement de celles des plantes inodores. Elles sont chargées du principe odorant des végétaux : principe particulier, auquel le célebre Boerrhaave a donné le nom d'*esprit recteur*. Je crois être bien fondé à regarder cet esprit recteur des végétaux, comme la portion de leur huile essentielle la plus ténue & la plus subtile, & dont la volatilité peut être comparée au phlogistique le plus pur que nous connoissions dans le mouvement ignée : c'est à raison de cette grande ténuité, qu'il se dissout dans l'eau infiniment mieux que l'éther le plus rectifié ; & c'est parcequ'il est prodigieusement volatil, qu'il s'éleve à un degré de chaleur bien inférieur à celui de l'eau bouillante, & qu'on ne peut le retenir à part pour examiner ses propriétés. Il se présente ordinairement sous la forme d'air, c'est ce que l'on nomme encore *gaz*. Il faut, pour retenir cette substance, lui présenter quelques liqueurs avec lesquelles elle puisse se combiner & se fixer à mesure qu'elle se dégage des végétaux, comme cela arrive dans la distillation des plantes, soit à l'eau, soit sans eau : l'humidité que fournissent les plantes, est suffisante pour retenir ce principe en grande partie.

Afin de mettre de l'ordre dans ce que nous avons à dire sur la distillation des plantes aromatiques, nous examinerons d'abord la méthode de Boerhaave, pour obtenir l'esprit recteur des végétaux, & les propriétés de ce principe : ensuite nous examinerons la distillation de ces mêmes plantes, pour avoir leurs eaux distillées & leurs huiles essentielles.

Eſprit Recteur & Eaux eſſentielles des Plantes, en prenant pour exemple le Thym.

On prend la quantité que l'on veut de thym récemment cueilli & en fleurs : on le met dans le bain-marie d'un alambic : on l'humecte avec une très petite quantité d'eau, & on n'ajoute point d'eau aux plantes qui ſont plus ſucculentes. On procede à la diſtillation, comme nous l'avons dit précédemment. Il s'éleve, à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante, une liqueur parfaitement claire, très odorante. On ceſſe la diſtillation, lorſqu'on a fait paſſer environ deux ou trois gros de liqueur pour chaque livre de thym : c'eſt ce que l'on nomme *eſprit recteur de thym.* Si l'on continue la diſtillation juſqu'à ce que les plantes ſoient ſeches, on tire une plus grande quantité de liqueur : ſi on laiſſe ces liqueurs enſemble, ſans les ſéparer, on obtient alors ce que l'on nomme *eau eſſentielle de thym.*

On tire de la même maniere tous les eſprits recteurs, & toutes les eaux eſſentielles des végétaux odorants & des plantes âcres, comme du raifort ſauvage, du creſſon, du cochléaria, &c.

Les eſprits recteurs des végétaux ne ſont point d'uſage en Médecine. Ce n'eſt pas qu'ils ſoient ſans vertus : au contraire, ils en ont beaucoup ; mais elles ne ſont pas connues : cependant on peut ſuppoſer qu'ils ont les mêmes vertus que les plantes qui les ont fournis.

R E M A R Q U E S.

L'eſprit recteur des végétaux contient à lui ſeul la plus grande partie de leur odeur : elle ſe trouve en quelque maniere raſſemblée ſous un très petit volume de liqueur. Si l'on expoſe à l'air la liqueur qui le contient, l'eſprit recteur ſe diſſipe ; & elle perd ſon odeur en peu de jours ; la liqueur qui reſte eſt inſipide, & n'a que très peu diminué de ſon poids. Il y a tout lieu de préſumer que ſi l'on parvenoit à ſéparer l'eau qui ſe trouve mêlée avec l'eſprit recteur, il s'enflammeroit comme l'éther, auquel

nous le comparons. On eſt en droit de ſoupçonner qu'il eſt inflammable, par la propriété qu'a de s'enflammer celui qui s'exhale de la fraxinelle. On ſait que lorſque cette plante eſt ſur pied, & dans un état de maturité convenable, elle exhale à l'entrée de la nuit une vapeur qui s'enflamme auſſitôt qu'on en approche une bougie allumée. Or, cet effet ne peut venir que d'une huile éthérée qui, en ſe diſſipant, forme un atmoſphere autour de la fraxinelle. Cette plante, d'ailleurs, lorſqu'on la diſtille à ce point de maturité, fournit beaucoup d'eſprit recteur, mais qui n'eſt plus inflammable à cauſe de l'humidité de la plante qui diſtille avec lui.

Pour avoir plus de connoiſſances ſur la nature de cette liqueur éthérée des végétaux, il faudroit pouvoir la retenir à part : ce qui paroît difficile : il paroît que lorſqu'il eſt ſeul il eſt incohercible. Peut-être que ſi l'on en avoit une plus grande quantité, & qu'on la mêlât avec de l'huile d'olives, pour rectifier enſuite à un degré de chaleur bien modéré, afin que l'eau ne pût pas s'élever en même temps ; peut être, dis-je, par ce moyen on l'auroit, ſinon parfaitement pure, au moins dans un plus grand degré de pureté.

Toutes les plantes odorantes ne fourniſſent point la même quantité d'eſprit recteur : celles qui en rendent le plus ſont celles qui ont beaucoup d'odeur, & qui fourniſſent peu d'huile eſſentielle par la diſtillation, comme la rue, le *menthaſtrum*, &c. Il s'en faut de beaucoup qu'on retienne tout ce qu'une plante en peut fournir ; il s'en diſſipe ordinairement une quantité conſidérable par les jointures des vaiſſeaux.

Toutes les plantes liliacées, comme ſont celles de lis, de jacinthes, de tubéreuſes, de jaſmin, &c. ne fourniſſent que peu ou point d'eſprit recteur : il eſt ſi volatil dans ces fleurs, qu'on ne peut l'obtenir par la diſtillation : il faut, pour retenir l'odeur de ces fleurs, avoir recours à l'eſprit de vin, comme nous l'avons dit, & aux huiles graſſes, comme nous le dirons à l'article des huiles par infuſion.

Il convient encore de ne point hacher ni piler les plantes dont on veut tirer l'eſprit recteur, parceque, pen-

dant cette diviſion, il s'en diſſipe conſidérablement.

L'eſprit recteur, dit Boerhaave, eſt le principe de l'odeur & de la volatilité des huiles eſſentielles. Lorſque les plantes ont fourni leur eſprit recteur, & qu'on les a deſſéchées entièrement au bain-marie, ces mêmes plantes ne fourniſſent plus d'huile eſſentielle par la diſtillation à l'eau.

La propoſition de Boerhaave eſt vraie ſi on la prend à la rigueur; mais pluſieurs plantes, comme je l'ai remarqué, ne rendent point tout leur eſprit recteur pendant leur deſſication dans un bain-marie clos: il en reſte une grande partie combinée avec l'huile eſſentielle renfermée dans les céllules de ces mêmes végétaux; & quelque bien deſſéchés qu'ils ſoient, ils fourniſſent encore de l'huile eſſentielle en les diſtillant avec de l'eau. J'ai fait ces expériences ſur le thim, la ſabine, les fleurs de lavande & les fleurs d'orange; mais il eſt vrai qu'elles en fourniſſent une moindre quantité, & que celle qu'elles rendent eſt auſſi beaucoup moins odorante que ſi ces végétaux n'euſſent point été deſſéchés.

Lorſqu'on veut avoir l'eſprit recteur des plantes exotiques, comme des feuilles de dictame de Crete, &c. & des bois ſecs qui nous ſont envoyés de loin comme celui de ſaſſafras, de Rhodes, &c. on réduit les bois en coupeaux menus, par le moyen d'un rabot: on met ces ſubſtances dans le bain-marie d'un alambic: on ajoute une ſuffiſante quantité d'eau pour qu'elles trempent entièrement: on les laiſſe macérer pendant quelques jours, ou juſqu'à ce qu'elles ſoient ſuffiſamment penétrées par l'eau: alors on procede à la diſtillation comme nous l'avons dit précédemment.

Des Eaux diſtillées des Plantes aromatiques, & des Huiles eſſentielles, en prenant pour exemple l'eau diſtillée, & l'huile eſſentielle de Thym.

On met dans un grand alambic de cuivre étamé environ quarante livres de thym récemment cueilli & en fleurs, avec une ſuffiſante quantité d'eau, pour que les plantes

ſoient parfaitement baignées par l'eau. On lute le chapiteau à la cucurbite, & le ſerpentin au bec du chapiteau : on remplit d'eau le réfrigérant & le ſerpentin : on ajuſte un grand récipient pour recevoir la liqueur qui doit diſtiller, ou pour plus de commodité on ſe ſert d'un récipient de verre, long, étroit par le haut & large par le bas, fait à peu près comme une poire alongée : au ventre de ce vaiſſeau on a ſoudé un tube de verre, fait en S, par le haut, qui s'éleve juſqu'à deux ou trois pouces au deſſous de ſon orifice, & qui produit l'effet d'un ſiphon. Voyez la planche de l'alambic, *figure* 3, *page* 11. On ſe ſert de ce récipient T, en place du petit ballon N, *figure* 2. Avant de placer ce vaiſſeau au bec du ſerpentin il faut le remplir d'eau pure, ou d'eau diſtillée de la même plante juſqu'au-deſſus de l'ouverture T. L'eau ſeule ſort par ce tube à meſure qu'elle diſtille, tandis que l'huile reſte nageante dans la partie ſupérieure de ce vaiſſeau : ſi ce vaiſſeau ne contenoit pas d'abord une certaine quantité d'eau, une partie de l'huile qui vient dans le commencement de la diſtillation s'introduiroit dans le tube, & paſſeroit avec l'eau diſtillée. Ce vaiſſeau eſt très commode pour la diſtillation des huiles eſſentielles qui nagent ſur l'eau, en ce qu'on n'eſt pas obligé de changer le récipient continuellement parcequ'il ne peut jamais ſe remplir entièrement : l'huile eſſentielle occupe toujours la partie ſupérieure, tandis que l'eau qui diſtille s'écoule à meſure par le bec du ſiphon : on place ſous le ſiphon une terrine ou ſeau, pour recueillir cette eau : mais ſi l'huile eſſentielle qu'on diſtille eſt peſante, qu'elle aille au fond de l'eau, alors il faut ſe ſervir d'un récipient ordinaire. Lorſque tout eſt ainſi diſpoſé on procede à la diſtillation par un feu gradué qu'on augmente juſqu'à ce que la liqueur ſoit bouillante : on l'entretient dans cet état juſqu'à ce que la diſtillation ſoit finie ; ce que l'on reconnoît, lorſque l'eau ceſſe d'être laiteuſe & qu'il ne paſſe plus d'huile eſſentielle.

Les premieres portions de liqueur qui diſtillent ſont quelquefois blanches, laiteuſes, & quelquefois ſans couleur. Cela dépend de la maniere dont on a adminiſtré le feu.

Cette premiere portion eſt très aromatique : elle eſt chargée d'une grande quantité d'eſprit recteur : c'eſt lui qui fait fonction de liqueur ſpiritueuſe & qui diſſout une portion de l'huile eſſentielle, qui l'unit à l'eau & qui lui donne la couleur laiteuſe. Lorſque cette liqueur s'éleve, il ſe dégage une prodigieuſe quantité d'air & de vapeurs très raréfiées qui feroient rompre le récipient, ſi on le lutoit trop exactement. Immédiatement après cet eſprit recteur, il s'éleve des vapeurs qui ſe condenſent dans le chapiteau de l'alambic, & dans le ſerpentin, & qui viennent ſe raſſembler dans le récipient. Cette liqueur eſt blanche, laiteuſe : elle entraîne avec elle une certaine quantité d'huile eſſentielle qui ſe ſépare, & vient nager ſur l'eau diſtillée. On continue la diſtillation juſqu'à ce que cette huile ceſſe de paſſer ; alors on la ſépare en verſant toute la liqueur à pluſieurs repriſes, dans un entonnoir de verre qu'on bouche avec un doigt : on laiſſe couler l'eau dans une bouteille : lorſque l'huile eſt raſſemblée, on la met à part dans un flacon qu'on bouche bien : c'eſt ce que l'on nomme *huile eſſentielle de thym*. Il reſte dans l'alambic la décoction de la plante : on peut, ſi l'on veut, la paſſer & la faire évaporer juſqu'en conſiſtance d'extrait : c'eſt ce que l'on nomme *extrait de thym*.

On prépare de la même maniere toutes les huiles eſſentielles des végétaux & de leurs parties : on les diſtille à feu nu, même les fleurs les plus délicates, quoique quelques perſonnes recommandent de diſtiller les fleurs au bain-marie. J'ai remarqué que la chaleur étant moins forte, on tire une moindre quantité d'huile eſſentielle, & que celle qu'on obtient eſt plus fluide : d'où il arrive qu'elle ſe mêle en plus grande quantité avec l'eau qui diſtille. Cette manipulation eſt néanmoins très bonne, lorſqu'on ſe propoſe d'employer l'eau diſtillée aux uſages de la Médecine, parcequ'elle eſt alors plus chargée d'eſprit recteur ; mais l'huile eſſentielle s'en trouve conſidérablement dépourvue.

REMARQUES.

L'eſprit recteur ou *gaz*, qui s'éleve dans les premiers

inſtants de la diſtillation, ſe raréfie prodigieuſement : il ſe dégage en même temps que l'air contenu dans l'eau & dans les plantes : ce qui, dans les commencements de la diſtillation, occaſionne la rupture du récipient, lorſqu'on n'a pas conſervé un petit trou pour faciliter la ſortie & la condenſation d'une partie de cet air & des vapeurs.

L'eau qui diſtille avec les huiles eſſentielles eſt ſaturée d'eſprit recteur : elle eſt très efficace pour l'uſage de la Médecine. C'eſt à la faveur de cet eſprit recteur, ou *gaz*, que ces eaux aromatiques ſont blanches & laiteuſes : il ſert d'intermede à unir en quelque maniere une partie de l'huile eſſentielle à l'eau diſtillée. On ne tire d'huile eſſentielle que l'excédent de celle que l'eſprit recteur ne peut tenir en diſſolution dans l'eau. Lorſque l'eau qui diſtille ceſſe d'être laiteuſe, il ne paſſe plus pour l'ordinaire d'huile eſſentielle ; c'eſt à cette marque qu'on reconnoît qu'il faut ceſſer la diſtillation. J'ai remarqué cependant que la plupart des végétaux qui abondent en huile eſſentielle en fourniſſent encore, même après que l'eau ne paſſe plus laiteuſe ; on l'obtient en augmentant le feu. On ne doit point mêler cette derniere huile avec la premiere, parcequ'elle eſt entièrement privée d'eſprit recteur. Elle n'a preſque point l'odeur des plantes : elle eſt moins fluide : elle a une forte odeur empyreumatique. Les plantes deſquelles j'ai tiré cette ſeconde huile, ſont le thym, le romarin, la ſabine, la lavande. Vraiſemblablement tous les végétaux qui fourniſſent beaucoup d'huile eſſentielle, ſont dans le même cas. Cette ſeconde huile eſſentielle n'a point été remarquée par Boerhaave, ni par Hofmann, qui ont beaucoup travaillé ſur cette matiere.

L'union de l'huile eſſentielle à l'eau, par l'intermede de l'eſprit recteur, n'eſt pas bien intime : les huiles eſſentielles s'en ſéparent au bout d'un certain temps ; quelques-unes dans l'eſpace de quelques mois, & d'autres après quelques années, comme celles d'hyſope, de lavande, de romarin, de menthe, de rue, de ſabine, &c. Il y a lieu de préſumer que la ſéparation de ces huiles vient de la diſſipation de l'eſprit recteur, qui ſe fait au travers des

bouchons, & du degré de fermentation que ces eaux éprouvent quelque temps après qu'elles sont distillés. Ces eaux deviennent alors parfaitement claires & transparentes : elles laissent déposer des matieres mucilagineuses, comme les eaux des plantes inodores : il est à propos de les renouveller avant qu'elles parviennent à cet état.

Lorsqu'on distille les plantes aromatiques, à dessein d'obtenir leurs huiles essentielles, il convient de tenir toujours tiede l'eau du réfrigérant, parceque, lorsqu'on rafraîchit entièrement & subitement le chapiteau de l'alambic, le froid se communique jusques dans l'intérieur de la cucurbite, la distillation s'arrête en grande partie, l'huile essentielle cesse de monter sur-le-champ, & elle ne commence à distiller que lorsque l'eau du réfrigérant a acquis un certain degré de chaleur. Il n'en est pas de même du serpentin ; la fraîcheur de l'eau qu'il contient ne se communique jamais jusque dans l'alambic : on peut lorsqu'il est nécessaire, le rafraîchir subitement : les vapeurs qu'ils renferment ne rétrogradent jamais ; mais lorsqu'on distille une huile essentielle qui a la propriété de se figer par le froid, comme l'huile d'anis, par exemple ; il est bon de ne point rafraîchir entièrement ni l'eau du serpentin ni l'eau du réfrigérant, & de l'entretenir toujours tiede, sans quoi l'huile, en se figeant, boucheroit le serpentin & le feroit crever avec danger.

Après avoir examiné les moyens qu'on emploie pour tirer les huiles essentielles des plantes aromatiques, je vais proposer par forme de conjectures, une méthode qu'on pourroit essayer, & qui donne lieu d'espérer que par elle on pourroit tirer des huiles essentielles de plusieurs plantes inodores qui n'en fournissent point dans la distillation ordinaire.

Il faudroit essayer de distiller toutes ces plantes au bain-marie, avec de l'huile d'olives au lieu d'eau ; mais comme la chaleur de l'eau bouillante ne feroit peut-être pas suffisante pour faire élever les huiles essentielles de ces plantes, parcequ'elles sont plus pesantes que les huiles des plantes aromatiques, il faudroit mettre dans la premiere piece de

l'alambic, en place d'eau pure, une leſſive de ſel qui ſeroit chargée autant que l'expérience l'indiqueroit, pour procurer à l'huile tout le degré de chaleur qu'elle peut ſupporter ſans ſe décompoſer, & procéder enſuite à la diſtillation. Je ſens bien qu'on m'objectera qu'il peut ſe faire que l'huile d'olive qui étant ſeule ne s'élevera pas à un degré de chaleur déterminé, diſtillera en partie, lorſqu'elle ſe trouvera mêlée avec certains principes des végétaux, & qu'on prendra alors pour huile eſſentielle de ces plantes ce qui ne ſera que la combinaiſon de l'huile graſſe avec ces mêmes principes. Je répondrai que cela peut arriver. Je ne donne ceci que comme une conjecture : c'eſt par l'expérience qu'on peut perfectionner cette manipulation, qui peut réuſſir comme ne point réuſſir.

Des Huiles eſſentielles.

Les huiles eſſentielles ſont des liqueurs inflammables, qui faiſoient partie des ſucs des végétaux d'où elles ont été tirées : c'eſt par conſéquent un de leurs principes prochains. Le nom d'*eſſentielle* leur a été donné parcequ'elles tiennent toute l'odeur de la plante. Les huiles eſſentielles des végétaux doivent être conſidérées comme étant la ſubſtance éthérée des matieres réſineuſes : elles retiennent auſſi pluſieurs propriétés des réſines, & elles different conſidérablement des huiles graſſes, comme nous l'avons dit en rapportant leurs propriétés que nous avons comparées avec celles des huiles graſſes tirées par expreſſion.

La nature, en formant ces ſucs huileux réſineux dans les végétaux, ne les a pas diſtribués également dans toutes les parties des mêmes plantes : du moins l'expérience apprend que dans les unes ils réſident dans les fleurs ſeulement, comme dans la lavande ; les tiges & les feuilles de cette plante n'en fourniſſent point : dans d'autres comme le romarin, l'huile eſſentielle ſe trouve être contenue en plus grande quantité dans les feuilles & dans les calices des fleurs ; les pétales ne fourniſſent que de l'eſprit recteur, parceque la délicateſſe de ces pétales laiſſe diſſiper l'huile eſſentielle à meſure qu'elle ſe forme dans cette partie du

végétal ; & le peu de temps pendant lequel ces pétales ſont en vigueur ne permet pas à l'huile de prendre le degré de conſiſtance néceſſaire pour s'y fixer comme dans les autres parties de la plante.

Dans d'autres végétaux l'huile eſſentielle réſide dans les racines, comme ſont celles de benoîte : pluſieurs fruits, comme les oranges, les citrons, ne contiennent de l'huile eſſentielle que dans leur écorce extérieure.

Enfin il y a d'autres végétaux dont toutes les parties fourniſſent de l'huile eſſentielle, comme l'angélique ; mais cependant la racine & la ſemence en fourniſſent plus que les feuilles & les tiges.

Il ſeroit trop long de rapporter toutes les variétés qu'on remarque dans les végétaux ſur la diſtribution inégale de ce principe huileux. Le petit nombre d'exemples que je viens de donner eſt ſuffiſant pour faire voir qu'il eſt difficile & peut-être impoſſible d'établir quelques regles générales ſur les parties des végétaux qui doivent fournir l'huile eſſentielle : il faut de néceſſité les examiner toutes en particulier.

La quantité d'huile eſſentielle que les végétaux fourniſſent n'eſt jamais la même toutes les années, quoiqu'on les prenne dans le même état de maturité : ces différences, comme nous l'avons fait remarquer, viennent du plus ou du moins de ſécchereſſe des années.

Les plantes, dans les années où les pluies ont été peu abondantes, fourniſſent beaucoup plus d'huile eſſentielle, & celles qu'elles rendent eſt un peu plus colorée.

Les huiles eſſentielles varient encore par leur conſiſtance : les unes ſont épaiſſes comme du beurre, telle que celle de roſes, celle de perſil, celle des racines d'énula-campana, &c. Les autres ſont fluides & conſervent cette fluidité tant qu'elles n'éprouvent point d'altération, comme celles de thym, de romarin, de ſauge, de marjolaine, &c. D'autres, quoiqu'également fluides, ſont ſuſceptibles de ſe figer, ou plutôt de ſe cryſtalliſer en totalité par un froid de huit degrés au-deſſus de la congellation : ce ſont toutes les huiles eſſentielles que fourniſſent les ſemences

des plantes ombelliferes, comme l'anis, le fenouil, l'aneth, le cumin, &c.

Ces dernieres huiles perdent en vieilliſſant, la propriété de ſe congeler ainſi par le froid. Nous examinerons la cauſe dans un inſtant.

Toutes les huiles eſſentielles des plantes de ces pays-ci, ſont plus légeres que l'eau : elles nagent à ſa ſurface ; du moins on n'en connoît point quant à préſent qui ſoient plus lourdes que l'eau : mais celles des matieres végétales exotiques, comme celles de girofle, de cannelle, de caſſia-lignea, de muſcade, de ſaſſafras, de ſantal citrin, de bois de Rhodes, &c. ſe tiennent en partie ſous l'eau, & elles nagent auſſi quelquefois à ſa ſurface. Ces variétés peuvent venir de l'âge de ces ſubſtances, de la quantité d'eau qu'on a employée pour tirer ces huiles, ou de leur degré de raréfaction, ou de dilatabilité plus grande que celle de l'eau avec laquelle elles diſtillent, indépendamment de ce qu'elles contiennent une plus grande quantité de principes ſalins que les huiles eſſentielles de ce pays-ci.

La couleur des huiles eſſentielles n'eſt point une qualité inhérente à ces huiles, comme pluſieurs Chymiſtes l'ont penſé : elle varie conſidérablement par une infinité de circonſtances, comme de la ſaiſon plus ou moins pluvieuſe, de la quantité d'eau qu'on emploie pour diſtilier les plantes. En général, les huiles eſſentielles ſont moins colorées lorſqu'on diſtille les plantes avec beaucoup d'eau ; elles ſont alors blanches ou d'une légere couleur citrine.

Pluſieurs Chymiſtes diſent que les plantes ſeches rendent plus d'huile eſſentielle que les plantes récentes : ils ont été contredits, mais ſans qu'on ait éclairci la queſtion : il paroît même que le peu d'expériences qu'on a faites à ce ſujet n'ont pas été ſuivies avec tout le ſoin convenable. On a vraiſemblablement fait ces comparaiſons ſur des poids égaux de plantes ſeches & de plantes vertes, ſans même ſpécifier les eſpeces de plantes. J'ai fait ſur cette matiere pluſieurs expériences avec tout le ſoin convenable, & j'ai remarqué qu'il arrive l'un & l'autre cas, c'eſt-à-dire, qu'il y a des plantes qui rendent davantage d'huile eſſentielle

lorſqu'elles ſont ſeches, tandis que d'autres, au contraire, en rendent une plus grande quantité lorſqu'elles ſont récentes.

J'ai peſé cent livres d'origan rouge récent & bien en fleurs, cueilli le même jour enſemble, & dans le même terrein : je l'ai partagé en deux parties : j'en ai diſtillé une part dans cet état de fraîcheur, & j'ai fait ſécher l'autre pour la diſtiller après : les cinquante livres de cet origan récent ont rendu un gros cinquante-quatre grains d'huile eſſentielle. Lorſque les cinquante autres livres de cette même plante ont été bien ſéchées, je les ai peſées de nouveau, il s'en eſt trouvé quinze livres quatre onces : je les ai diſtillées comme ci-deſſus avec de nouvelle eau, c'eſt-à-dire, ſans me ſervir de l'eau diſtillée de la précédente diſtillation, afin que la comparaiſon fût exacte ; j'ai obtenu quatre gros d'huile eſſentielle ſemblable à la précédente ; ce qui fait par conſéquent deux gros ſeize grains d'huile eſſentielle que cette plante ſeche a rendus de plus que lorſqu'elle étoit fraîche.

Pluſieurs habiles Chymiſtes, & particuliérement Hoffmann, qui a beaucoup travaillé ſur les huiles eſſentielles, recommandent d'ajouter du ſel marin avec les végétaux qu'on diſtille, & qui fourniſſent des huiles eſſentielles plus peſantes que l'eau, tels que ſont le ſaſſafras, le ſantal citrin, la cannelle, &c. Le but de ce mélange eſt de donner à l'eau, contenue dans l'alambic, plus de denſité, afin qu'elle ſoit en état de recevoir un plus grand degré de chaleur, & par-là de volatiliſer plus facilement les huiles peſantes qui ſe brûleroient au fond de l'alambic avant qu'elles puſſent s'élever. Hoffmann dit à cette occaſion que les huiles eſſentielles qu'on obtient par cette méthode, ſont plus ténues, plus belles, & qu'on en retire une plus grande quantité. Cependant je n'ai remarqué aucune différence de l'une ou de l'autre manipulation, tant dans les qualités que dans les quantités des huiles eſſentielles : ainſi le ſel marin eſt abſolument inutile dans ces diſtillations. D'ailleurs, la plus grande peſanteur ſpécifique de ces huiles, comparée à l'eau, ne ſignifie rien par rapport à

leur volatilité : elle n'empêche pas que ces huiles ne s'élevent au même degré de chaleur où s'élevent les autres huiles eſſentielles, même les plus légeres : en un mot, les huiles peſantes de cette eſpece s'élevent & paſſent dans la diſtillation auſſi facilement que les huiles eſſentielles légeres, parcequ'elles ſont toutes auſſi volatiles qu'elles.

Hoffmann condamne, avec raiſon, la méthode de ceux qui preſcrivent d'ajouter dans la diſtillation de ces même végétaux, du ſel alkali, au lieu de ſel marin, parceque le ſel alkali décompoſe ces huiles : il s'empare de leur acide, & il les réduit en ſavon.

Des huiles eſſentielles tirées des écorces de certains fruits, en prenant pour exemple celle de citron.

Dans ce pays-ci, on prépare cette huile en diſtillant les écorces récentes des citrons avec de l'eau, comme nous l'avons dit pour les autres végétaux : mais en Provence & & en Portugal, où les citrons ſont très communs, on en tire l'huile eſſentielle de deux manieres, c'eſt-à-dire, par diſtillation & ſans diſtillation.

Pour tirer cette huile ſans diſtillation, on ſe ſert d'une machine remplie de petits clous, à peu près ſemblable à celles qui ſervent à carder la laine : on rape ſur cette machine les écorces jaunes des citrons, juſqu'à ce qu'elles ſoient uſées entièrement : une grande partie de l'huile eſſentielle coule naturellement, elle ſe raſſemble dans une rigole qu'on a pratiquée à ce deſſein, & on la reçoit dans une bouteille. Lorſqu'on a ainſi rapé une certaine quantité de citrons, on ramaſſe l'écorce diviſée, qui reſſemble à une pulpe : on l'exprime entre deux glaces pour faire ſortir l'huile eſſentielle qu'elle contient : on la laiſſe éclaircir, & enſuite on la décante.

On prépare de la même maniere l'huile eſſentielle des écorces de cédrat, de bergamote, d'orange & de limette.

Les huiles eſſentielles qu'on a préparées par cette méthode ſont un peu moins fluides ; mais elles ont une odeur plus agréable que celles qui ont été diſtillées, parcequ'elles n'ont rien perdu de leur eſprit recteur. Comme

elles retiennent une petite quantité de mucilage, elles se conservent moins long-temps que celles qui en ont été privées par la distillation. Nous dirons un mot sur la falsification des huiles essentielles, après avoir parlé de leur rectification.

Rectification des huiles essentielles.

Les huiles essentielles, de même que les huiles grasses, sont composées d'acide, d'eau, de terre & du principe inflammable ou phlogistique. Les différentes proportions de ces substances sont toutes les différences qu'on remarque entre les huiles. Le principe salin, dans les huiles essentielles, paroît être infiniment plus développé que dans les huiles tirées par expression : c'est à lui qu'on doit attribuer la saveur caustique & brûlante des huiles essentielles. Leur principe inflammable est aussi dans un plus grand degré de pureté : il est beaucoup plus volatil que dans les huiles grasses : la portion la plus ténue de ce principe se dissipe au bout d'un certain temps ; elle emporte avec elle presque toute l'odeur des huiles essentielles : la portion qui reste acquiert une odeur rance ; ce qui vient du principe salin, qui, se trouvant plus à nu, agit puissamment sur les autres principes qui ne sont plus dans des proportions assez grandes pour contrebalancer son action. L'odeur des huiles essentielles s'anéantit même entièrement au bout de quelques années : en vieillissant, les unes s'épaississent en totalité, & d'autres en partie seulement : ces dernieres laissent déposer au fond des bouteilles une matiere résineuse de la consistance & d'une odeur fort approchante de la térébenthine, tandis que l'huile essentielle qui surnage paroît n'avoir rien perdu de sa fluidité. Cette résine se dissout dans l'huile essentielle lorsqu'on vient à l'agiter, & elle ne s'en sépare plus ; mais elle accélere considérablement leur défectuosité. Les huiles essentielles des semences des plantes ombelliferes, parvenues à ce degré d'altération, ne sont plus susceptibles de se crystalliser par un froid léger comme auparavant.

Les huiles essentielles légeres des plantes de ce pays-ci,

comme ſont celles de thym, de romarin, de ſauge, d'eſtragon, &c. éprouvent les changements dont nous venons de parler infiniment plus promptement que les huiles peſantes de cannelle, de girofle, de ſaſſafras, &c. On s'apperçoit du commencement de l'altération de ces huiles par la couleur jaune qu'elles font prendre aux bouchons de liege qui bouchent les bouteilles qui les contiennent, effet qui eſt commun avec l'acide nitreux: on s'en apperçoit auſſi par l'altération qu'elles occaſionnent aux papiers colorés qui coëffent les bouteilles. Ces obſervations ſont de M. Geoffroy, Apothicaire. Les occaſions de les vérifier ne m'ont pas manqué.

Les huiles eſſentielles devenues rances, & qui ont perdu entièrement leur odeur, ne peuvent plus la recouvrer par la rectification ordinaire, parcequ'elles ſont alors privées de tout leur eſprit recteur. Cependant il y a des moyens de leur rendre toutes leurs propriétés, comme nous allons le dire en parlant des différentes manieres dont on procede à leur rectification.

1°. On met dans un grand alambic l'huile eſſentielle qu'on veut rectifier, celle de romarin, par exemple, avec beaucoup de la même plante récente, & une ſuffiſante quantité d'eau: on procede à la diſtillation comme nous l'avons dit précédemment; l'huile eſſentielle gâtée par vétuſté ſe rectifie, elle ſe ſature d'une nouvelle quantité d'eſprit recteur, & elle s'éleve avec l'huile eſſentielle que fournit la plante verte. Cette maniere de rectifier les huiles eſſentielles eſt préférable à toutes celles qu'on peut imaginer; l'huile eſſentielle eſt entièrement renouvellée.

2°. Lorſque les huiles eſſentielles ne ſont pas dans un état de défectuoſité, tel que celui que nous venons de ſuppoſer, & qu'on veut les rectifier, ſeulement pour les rendre plus ténues, ou pour les débarraſſer de leur couleur, comme l'huile d'abſinthe, par exemple; on met cette huile dans une cornue de verre; on la place dans le bain de ſable d'un fourneau; on adapte un récipient au bec de la cornue, & on procede à la diſtillation par une chaleur modérée, & à peu près ſemblable à celle de l'eau bouil-

lante

lante. L'huile essentielle qui passe est limpide & presque sans couleur. On cesse la distillation lorsqu'on s'apperçoit qu'elle commence à se colorer, & que celle qui reste dans la cornue, est devenue épaisse comme de la térébenthine. On serre l'huile rectifiée dans un flacon de crystal, qui bouche bien.

Il reste dans la cornue une matiere résineuse épaisse, qu'on rejette comme inutile.

On rectifie de la même maniere toutes les huiles essentielles qui ont besoin de l'être.

Toutes les huiles essentielles diminuent considérablement pendant leur rectification, les unes d'environ un tiers, & d'autres davantage; cela dépend de l'état de dépérissement où elles se trouvent lorsqu'on les rectifie: en général on en retire d'autant moins, qu'elles sont plus altérées par vétusté.

Chaque fois qu'on rectifie une huile essentielle quelconque, il y en a une partie qui se compose; ce qu'on reconnoît facilement par la résidence qui reste au fond de la cornue, & par la petite quantité d'eau acide qui se trouve dans le récipient, sous l'huile rectifiée. Ce principe n'étoit nullement apparent avant qu'on soumît l'huile essentielle à la rectification: il doit sa séparation à quelque portion de phlogistique qui s'est dissipée pendant la rectification, & qui a quitté le principe aqueux. Si l'on faisoit distiller ainsi un grand nombre de fois une même quantité d'huile, il est certain qu'on la réduiroit toute en eau & en matiere résineuse; si l'on distilloit ensuite cette matiere résineuse, on la réduiroit toute en charbon: ce charbon, brûlé à l'air libre, se réduit ensuite en terre.

Lorsqu'on veut que les huiles essentielles se conservent le plus long-temps qu'il est possible en bon état, il faut les renfermer dans des flacons de crystal, bouchés aussi de crystal; tenir les flacons entièrement pléins, du moins autant qu'on le peut; ne les déboucher que le moins souvent qu'il est possible, & les tenir dans un endroit frais.

Des huiles essentielles falsifiées, Et des moyens de reconnoître ces falsifications.

Un Apothicaire exact ne doit employer que les huiles essentielles qu'il a préparées lui-même, ou du moins qui ont été préparées par des gens qu'il connoît pour être exacts. Presque toutes celles qui sont cheres, & qui nous sont envoyées par les Etrangers, sont mélangées; les unes avec des huiles essentielles de moindre valeur, les autres avec des huiles essentielles d'autres substances, & auxquelles on a fait perdre leur odeur en les exposant à l'air, ou en les laissant vieillir; d'autres avec des huiles grasses, comme sont celles d'olives, d'amandes douces, &c. & d'autres enfin avec de l'esprit de vin.

Celles qui sont sujettes à être mêlées avec des huiles grasses, sont celles de cannelle, de girofle, de macis, de muscades, de sassafras, de bois de Rhodes, &c. ces huiles nous viennent par la Hollande, elles coûtent moins que celles qu'on prépare soi-même : c'est ce qui est cause que peu d'Artistes se donnent la peine de les préparer, parcequ'ils n'en trouveroient que peu ou point de débit. Voici le moyen de reconnoître ces fraudes. 1°. On imbibe un morceau de papier blanc d'une de ces huiles, & on le fait chauffer légèrement; l'huile essentielle, étant volatile, se dissipe en entier, & laisse le papier pénétré par l'huile grasse, qui ne peut se dissiper de la même maniere. Lorsque l'huile essentielle est pure, le papier reste parfaitement sec, blanc, & ne paroît nullement avoir été mouillé par de l'huile; en un mot, on peut écrire dessus comme auparavant.

2°. En distillant au bain marie ces huiles falsifiées, la portion d'huile essentielle passe dans la distillation, & l'huile grasse reste au fond du vaisseau, parcequ'elle ne peut s'élever au degré de chaleur de l'eau bouillante.

Quelques personnes croient qu'on peut falsifier les huiles essentielles, en mettant des huiles grasses dans l'alambic, avec les végétaux qu'on distille; mais c'est une erreur. La chaleur de l'eau bouillante n'est pas suffisante pour faire

élever les huiles graſſes pendant la diſtillation, & l'huile eſſentielle des végétaux n'en volatiliſe aucune portion, comme je m'en ſuis aſſuré par l'expérience. Enfin, on ne tire pas plus d'huile eſſentielle que ſi l'on n'eût point ajouté d'huile graſſe; ainſi cette eſpece de falſification n'eſt point à craindre.

Pluſieurs Parfumeurs vendent pour huiles eſſentielles de lavande, de thym, de marjolaine, &c. l'infuſion de ces fleurs & plantes dans les huiles graſſes: mais on peut reconnoître ces fraudes par les moyens dont nous venons de parler; & encore en les mêlant avec de l'eſprit de vin, elles ſe troublent & elles ſe précipitent au lieu de ſe diſſoudre.

Preſque toutes les huiles eſſentielles céphaliques, comme celles de thym, de romarin, de ſauge, de lavande, de marjolaine, de polium, &c. & les huiles eſſentielles carminatives, comme celles d'anis, de fenouil, de cumin, de carvi, &c. ſont ſujettes à être mêlées avec de l'eſſence de térébenthine très rectifiée. Il y a des gens qui mettent même cette derniere huile eſſentielle dans l'alambic avec les plantes, afin que, diſtillant en même temps que les huiles eſſentielles, elle ſe rectifie en ſe mêlant avec elles. Cette fraude eſt difficile à reconnoître lorſque l'eſſence de térébenthine eſt bien rectifiée. Cependant il eſt poſſible de s'en appercevoir en imbibant un linge de ces huiles eſſentielles falſifiées: on les laiſſe à l'air pendant quelques heures: l'odeur aromatique des huiles eſſentielles des plantes, étant plus volatile, ſe diſſipe la premiere, le linge reſte imprégné de l'odeur de l'eſſence de térébenthine. L'affinité de l'eſſence de térébenthine avec ces huiles eſt ſi grande, qu'il eſt abſolument impoſſible de les ſéparer l'une de l'autre; on ne peut tout au plus que reconnoître la fraude.

Les huiles eſſentielles céphaliques dont nous venons de parler, ainſi que celles de citron, de cédrat, de bergamote, d'orange, de limette, &c. ſont encore ſujettes à être falſifiées avec de l'eſprit de vin, en place d'eſſence de térébenthine. Cette falſification altere infiniment moins les huiles eſſentielles. On la reconnoît en les mêlant avec de

l'eau : le mélange devient blanc & laiteux ſur-le-champ ; l'eſprit de vin s'unit à l'eau, & l'huile eſſentielle vient nager à la ſurface ; on la peut ſéparer par le moyen d'un entonnoir, & la rectifier comme nous l'avons dit précédemment. On peut encore verſer dans un tube de verre un poids donné de l'huile eſſentielle qu'on ſoupçonne être alongée par de l'eſprit de vin : on ajoute de l'eau : on agite le mélange : on le laiſſe s'éclaircir : on décante l'huile : on la peſe ; ce dont elle ſe trouve être diminuée, eſt la quantité d'eſprit de vin qu'elle contenoit qui s'eſt mêlé à l'eau.

A l'égard de celles qui ſont altérées par le mélange d'une huile eſſentielle de peu de valeur, dont on a laiſſé perdre l'odeur, il n'eſt pas poſſible d'en reconnoître la falſification, ſi ce n'eſt par leur odeur qui eſt toujours plus foible que celles des huiles eſſentielles non altérées.

Obſervations ſur la quantité d'Huile eſſentielle qu'on tire de pluſieurs végétaux.

Nous ajoutons à la ſuite de tout ce que nous avons dit ſur les huiles eſſentielles, nos obſervations ſur un certain nombre de végétaux, relativement à la quantité d'huile eſſentielle qu'ils fourniſſent. J'aurois deſiré que ces obſervations fuſſent plus nombreuſes, elles ſeroient plus intéreſſantes ; celles-ci ont été amaſſées ſans deſſein. Si j'avois compté en faire uſage, je les aurois multipliées bien davantage ; je n'en aurois pas laiſſé perdre un très grand nombre, ou je n'aurois pas négligé de tenir note des obſervations d'une infinité de plantes que j'ai diſtillées, & dont je ne puis parler ici, ne trouvant aucun détail ſur leur compte. D'ailleurs, pour que ces obſervations fuſſent auſſi exactes qu'on eſt en droit de le deſirer, il faudroit qu'il fût fait mention du temps qu'il a fait depuis l'accroiſſement des plantes juſqu'à l'inſtant qu'on les a diſtillées ; ainſi que du mois, de l'année où l'on a préparé ces huiles ; & réitérer ces obſervations pendant pluſieurs années de ſuite ; enfin, diſtiller ces plantes dans deux états, c'eſt-à-dire récentes, & enſuite après les avoir fait ſécher, &c. Je rapporte, à la vérité, quelques unes de ces obſerva-

tions ; mais elles auroient besoin d'être multipliées, afin de pouvoir établir quelques principes généraux sur cette matiere ; ce qui ne manqueroit pas de donner beaucoup de connoissances sur la végétation en général. Je suis persuadé qu'on observeroit que plusieurs plantes qui, dans certaines années, ont fourni davantage d'huile essentielle dans leur état de fraîcheur, que lorsqu'elles étoient desséchées, fourniroient au contraire, dans d'autres années, plus d'huile essentielle, étant distillées dans cet état de sécheresse, que distillées dans leur état de fraîcheur. Quoi qu'il en soit, je pense que le peu d'observations que je rapporte sur cette matiere, sera toujours fort utile à ceux qui ont occasion de travailler sur le même sujet. Il est intéressant pour ceux qui ont besoin de préparer des huiles essentielles, de savoir à peu près combien chaque plante en fournit.

Je dois encore observer que toutes les fois qu'on distille une plante pour en tirer l'huile essentielle, on en obtient toujours davantage, toutes choses égales d'ailleurs, lorsqu'on en distille beaucoup à la fois. Il y a des plantes qui en contiennent si peu, qu'on ne recueille point d'huile essentielle, lorsqu'on les distille en petits.

Nous ajouterons encore une remarque sur la même matiere. Nous croyons que si l'on distilloit la même plante dans différents états de maturité, séchée & non séchée, on observeroit que le temps de la floraison ne seroit pas toujours le plus avantageux pour distiller toutes les plantes : il y en a qui fourniroient plus d'huile avant la floraison, tandis que d'autres en fourniroient davantage après.

Absinthe. Vingt-cinq livres de grande absinthe ont fourni, au mois de Juillet 1759, dix gros d'huile essentielle.

Au mois de Juillet 1766, cent soixante livres de la même plante ont rendu cinq onces & demie d'huile essentielle : l'été étoit très pluvieux. Par proportion au produit de l'année 1759, j'aurois dû tirer onze onces cinq gros d'huile.

Dans le même mois de Juillet 1766, sept cents douze livres d'absinthe semblable, en fleur comme la précéden-

te, m'ont rendu vingt onces d'huile essentielle, au lieu de trente-cinq onces cinq gros que j'aurois dû tirer par proportion au produit de l'année 1759.

L'huile essentielle d'absinthe est ordinairement d'une couleur verte très foncée; moins fluide que la plupart des autres huiles essentielles : la couleur de cette huile vient d'un principe résineux qu'elle enleve par la distillation.

Aneth. Soixante livres d'aneth récent, distillées au mois de Septembre 1763, m'ont rendu une once & demie d'huile essentielle, d'une légere couleur citrine.

Quatre livres de *semences d'aneth* seches m'ont fourni deux onces d'huile semblable à la précédente, mais plus odorante.

Vingt livres de *semences d'aneth* récentes, distillées au mois d'Octobre 1780, m'ont rendu douze onces d'huile essentielle blanche & très fluide.

Anis. Huit livres de semences d'anis nouveau, distillées au mois de Mars 1760, m'ont rendu deux onces six gros d'huile essentielle. Dans une autre opération, & à la même dose, en me servant de l'eau de la distillation précédente, j'ai tiré trois onces & demie d'huile essentielle. Au mois de Janvier 1761, j'ai distillé seize livres de pareilles semences nouvelles, j'ai tiré sept onces d'huile essentielle. Cette huile se crystallise à une température de dix degrés au dessus de la congelation : lorsque par vétusté elle commence à rancir, elle perd la propriété de se crystalliser.

Bois de Rhodes. Quatre-vingts livres de bois de Rhodes, distillées en une seule fois, m'ont fourni neuf gros d'huile essentielle, légere, un peu jaune, & d'une odeur admirable. Dans une semblable opération, une pareille quantité de même bois, mais mieux choisi, c'est-à-dire, plus dur & plus résineux, m'a rendu deux onces d'huile semblable à la précédente.

Les Hollandois préparent une huile de bois de Rhodes avec de l'huile grasse, dans laquelle ils font infuser du bois de Rhodes rapé. D'autres préparent cette huile, en mêlant à de l'huile d'olives la portion d'huile qui sort la

la premiere du bois de Rhodes., lorſqu'on le diſtille à ſec dans une cornue : mais toutes les huiles de Rhodes qui nous viennent de Hollande, ſont abſolument mauvaiſes, & n'ont aucune reſſemblance avec celle dont nous parlons, ſi ce n'eſt par le nom ſeulement.

Camomille romaine. Quatre vingt-deux livres de fleurs de camomille, récentes & mondées de toute herbe, diſtillées au mois de Juillet 1766, ont rendu treize gros d'huile eſſentielle, d'une belle couleur bleue. Huit jours après, j'ai diſtillé une pareille quantité de fleurs récentes, & également mondées : j'ai tiré dix-huit gros d'huile eſſentielle, ſemblable à la précédente. Dans cette ſeconde diſtillation, je me ſuis ſervi, en place d'eau, de l'eau qui a diſtillé à la premiere préparation. L'été de cette année a été très pluvieux.

J'ai mis en diſtillation quatre-vingts livres des queues ſéparées des fleurs ci-deſſus, qui n'ont fourni qu'un demi-gros d'huile eſſentielle, laquelle étoit d'une couleur citrine.

La plupart des Chymiſtes qui ont préparé de l'huile eſſentielle de camomille, diſent que dans notre climat on ne peut l'obtenir bleue, comme avec les fleurs de cette même plante cultivée dans les pays chauds. D'autres Chymiſtes prétendent que cette couleur vient du cuivre de l'alambic dans lequel on la prépare. Mais je puis aſſurer le contraire : j'ai préparé celle-ci dans un alambic d'étain, elle n'en a pas été moins bleue, & depuis deux années qu'elle eſt faite, elle conſerve encore cette couleur, qui cependant devient un peu verdâtre. J'ai préparé cette même huile dans des années ſeches : elle étoit d'une couleur citrine, quoiqu'elle fût diſtillée dans un alambic de cuivre, bien étamé à la vérité. Je penſe que la couleur de cette huile lui vient d'un principe réſineux verd, qui eſt contenu dans cette fleur en très grande quantité, lequel monte en partie avec l'huile eſſentielle pendant la diſtillation. Mais cette couleur diſparoît entièrement au bout de quelques années, & l'huile devient d'une couleur ambrée.

Cannelle. La cannelle ordinaire fournit une si petite quantité d'huile essentielle, qu'on a été obligé de renoncer à la préparer en Europe, à cause du prix excessif auquel elle revient : douze livres & demie de cannelle rendent une eau très odorante, qui contient ordinairement depuis quelques gouttes, jusqu'à un gros d'huile essentielle, blanche, fluide, d'une odeur charmante; en un mot, cette huile n'a aucune ressemblance avec celle que préparent les Hollandois, parcequ'ils ne l'envoient jamais pure, mais au contraire toujours falsifiée.

Il y a une espece de cannelle qu'on nomme *cassia lignea* fin, pour le distinguer d'une grosse écorce plus brune que la cannelle, & qu'on nomme aussi *cassia lignea* : celui dont nous parlons ressemble très fort à la cannelle; il a beaucoup moins d'odeur. J'ai tiré de douze livres & demi de cette espece de *cassia lignea* deux gros & demi d'huile si semblable à celle de la cannelle ordinaire, qu'il n'étoit pas possible de la distinguer.

La cannelle fournissant si peu d'huile essentielle, cela avoit fait penser à quelques personnes que toute la cannelle qui est dans le commerce a été distillée par les Hollandois, qui sont propriétaires du pays où elle croît, afin d'en tirer l'huile avant de l'introduire dans le commerce; mais on a reconnu le contraire. Il étoit plus simple d'imaginer qu'il doit y avoir dans le pays quelques autres substances qui appartiennent au cannellier, & qui fournissent davantage d'huile que la cannelle elle-même; ou bien qu'il croît d'autres substances végétales du genre du cannellier & de la cannelle, propres à fournir une plus grande quantité d'huile semblable à celle qu'on tire de la cannelle : cette idée vient d'être confirmée par les faits. Depuis quelques années on nous apporte des Indes une écorce épaisse d'environ six ou huit lignes, d'une couleur & d'une odeur semblables à celle de la cannelle ordinaire : cette écorce étant mâchée est infiniment plus piquante que la cannelle; mais elle se délaie dans la bouche, & y laisse une arriere-saveur mucilagineuse. On prétend que cette matiere est la premiere écorce de l'arbre qui produit la cannelle.

Soixante & quatorze livres de cette eſpece de cannelle, m'ont rendu vingt onces ſix gros d'huile eſſentielle, citrine, d'une odeur plus ſuave & plus franche que toutes les huiles de cannelle qui nous viennent de Hollande, & ne different pas beaucoup de celle qu'on tire de la cannelle ordinaire. Dans une autre opération ſoixante-deux livres de même cannelle m'ont rendu treize onces ſix gros d'huile eſſentielle ſemblable.

L'huile eſſentielle de cannelle eſt plus peſante que l'eau; elle ſe tient deſſous. Comme elle eſt précieuſe, on aime à l'avoir entièrement ſéparée de toute l'eau avec laquelle elle a diſtillé, mais ſans déchet, ce qui eſt aſſez difficile. J'ai imaginé d'expoſer celle-ci à un froid de ſix degrés au-deſſous de la glace; l'eau a gelé entièrement elle étoit adhérente au flacon, tandis que l'huile ne l'étoit pas; je l'ai décantée, & par ce moyen je l'ai privée de toute humidité, ſans aucune perte. J'obſerverai à cette occaſion que lorſque cette huile éprouve un froid de huit degrés au-deſſous du terme de la glace, elle s'épaiſſit, ſe fige un peu, & ſe cryſtalliſe en partie.

Depuis quelques années, on a introduit dans le commerce la *graine du cannellier* : j'ai obtenu, de dix livres de cette graine, une once d'huile eſſentielle ſemblable à la précédente.

Carvi. Le trois Avril 1759, j'ai diſtillé ſix livres de ſemences de carvi nouveau, ſans être pilé : j'ai obtenu quatre onces & demie d'huile eſſentielle preſque ſans couleur.

Citrons. Dix livres de zeſtes de citrons ont rendu deux onces d'huile eſſentielle d'une légere couleur citrine.

Coriandre. Cent ſoixante & quatre livres de ſemences de coriandre ſeche, diſtillées en deux fois, au mois de Juin 1764, ont fourni cinq onces quatre gros d'huile eſſentielle fluide légèrement citrine.

Cubebes ou *Poivre à queue.* Douze livres & demie de cette graine, m'ont rendu deux onces & un gros d'huile eſſentielle, d'une légere couleur verte, n'ayant preſque point d'odeur : cette huile n'eſt point fluide comme les

autres huiles eſſentielles : elle a une conſiſtance à peu près ſemblable à celle de l'huile d'amandes douces.

Cumin. Vingt livres de ſemences de cumin nouveau, diſtillées au mois de Juin 1761, ont rendu douze onces d'huile eſſentielle légèrement citrine.

Enula campana. Douze livres de cette racine récente, diſtillées en une fois ſeule, le 20 Septembre 1760, m'ont rendu un demi-gros d'huile eſſentielle, qui ſe cryſtalliſe bien facilement.

Fenouil. Six livres de ſemences de fenouil, diſtillées en une ſeule fois, au mois de Mars 1760, m'ont fourni deux onces d'huile eſſentielle.

Au mois de Juillet 1766, j'ai diſtillé en une ſeule fois ſoixante & quinze livres de ſemences de fenouil, qui m'ont rendu trente onces d'huile eſſentielle, cela fait par proportion cinq onces d'huile que j'ai tirées de plus : cette différence vient de ce que cette derniere opération a été faite plus en grand, ce qui eſt toujours plus avantageux.

L'huile eſſentielle de ſemences de fenouil ſe cryſtalliſe comme celle de ſemence d'anis ; mais elle ne commence à le faire que par un froid de cinq degrés au deſſous de la glace.

Fleurs de Noix. Cinq livres de fleurs de noix, diſtillées le 25 Avril 1759, m'ont rendu vingt grains d'huile eſſentielle, d'un blanc mat comme de la cire blanche, ſans odeur, & ayant la conſiſtance du beurre.

Fleurs d'oranges. Soixante-douze livres de ces fleurs, récentes & bien fraîches, diſtillées le 12 Juillet 1773, m'ont rendu une once ſix gros d'huile eſſentielle parfaitement blanche, ſans couleur : le temps qui a précédé a été froid & pluvieux.

On donne à cette huile eſſentielle le nom de *Néroli.* Elle eſt bien différente pour la pureté & pour l'odeur de celle de commerce à laquelle on donne le même nom.

Genievre. Les baies de genievre varient beaucoup par rapport à la quantité d'huile eſſentielle qu'elles fourniſſent : cela dépend du degré de maturité, & même des années.

Quarante-trois livres de genievre diſtillées au mois de Novembre 1759, & peu avant ſa maturité, n'ont rendu qu'un gros d'huile eſſentielle, tandis que dix livres de genievre de la même année, mais cueilli beaucoup plus tard, ont rendu quatre gros d'huile eſſentielle.

Au mois de Janvier 1764, j'ai diſtillé deux ſeptiers de genievre, meſure de Paris, qui m'ont fourni dix-neuf onces d'huile eſſentielle, légèrement citrine.

En 1769, au mois de Décembre, deux ſeptiers de genievre, peſant enſemble deux cents cinquante-ſept livres, m'ont rendu une livre huit onces ſix gros d'huile eſſentielle très belle. Le 27 Octobre 1773, j'ai diſtillé un ſeptier de genievre qui peſoit cent quarante-quatre livres; j'ai obtenu ſeize onces d'huile eſſentielle très fluide & légèrement ambrée.

Au mois de Novembre 1775, deux ſeptiers de genievre récent, peſant deux cents trente-ſix livres, diſtillés en quatre fois, m'ont rendu deux livres d'huile eſſentielle. Lorſqu'on ne pile pas un peu les baies, on tire preſque les deux tiers de moins d'huile.

Hyſope. Vingt livres d'hyſope en fleurs, diſtillées au au mois de Juillet 1757, m'ont rendu ſix gros d'huile eſſentielle, d'une légere couleur ambrée.

Quatre-vingt-une livres d'hyſope, pareillement en fleurs & récente, diſtillées au commencement de Juillet 1769, m'ont rendu deux onces cinq gros vingt-quatre grains d'huile eſſentielle de couleur ambrée.

J'ai fait ſécher quatre-vingt-dix-huit livres de la même plante cueillie en même temps que la précédente, qui, étant ſéchées ſe ſont trouvées peſer ſoixante-trois livres; j'ai diſtillé ces ſoixante trois livres d'hyſope qui m'ont fourni deux onces trois gros & demi d'huile eſſentielle ſemblable à la précédente, mais plus colorée.

Lavande. Quinze livres de fleurs de lavande, diſtillées le 22 Août 1752, en une ſeule fois, ont rendu cinq onces & demie d'huile eſſentielle, d'une légere couleur citrine.

Trente-quatre livres de fleurs de lavande, diſtillées

au mois de Juillet 1763, ont rendu ſept onces d'huile eſſentielle, d'une légere couleur citrine.

Quatre-vingts livres des mêmes fleurs, diſtillées au mois d'Août de la même année, ont rendu une livre neuf onces d'huile eſſentielle, ſemblable à la précédente & de la même couleur.

Cinq livres de queues, parfaitement exemptes de fleurs, ne m'ont fourni que quelques gouttes d'huile eſſentielle.

Maniguette ou *graine de Paradis.* Vingt-cinq livres de cette graine, diſtillées au mois d'Octobre 1764, m'ont rendu un gros & demi d'huile eſſentielle. Cette graine eſt exotique; elle eſt fort odorante, & cependant elle fournit fort peu d'huile eſſentielle.

Marjolaine. Cent cinquante livres de cette plante, récente & en fleur, diſtillées au mois de Juillet 1760, ont fourni quinze onces d'huile eſſentielle, un peu citrine.

D'une autre part, j'ai fait ſécher trente livres de cette même plante, cueillies le même jour & dans le même terrein : elles ſe ſont réduites à huit livres quatorze onces par-la deſſication : j'ai diſtillé ces huit livres quatorze onces de plantes ainſi ſéchées, elles m'ont rendu deux onces deux gros d'huile eſſentielle, abſolument ſemblable à la précédente. Il réſulte de ces expériences, que cette plante ſéchée a rendu ſix gros d'huile de moins que n'en auroient rendu trente livres de la même plante récente.

Le 20 Août 1766, j'ai pareillement diſtillé cent livres de marjolaine récente & en fleurs : je n'ai obtenu que quatre onces d'huile eſſentielle ſemblable aux précédentes.

Le 23 Juin 1769. Cent cinquante-ſix livres de marjolaine en fleurs & récente, m'ont fourni trois onces cinq gros d'huile eſſentielle.

Matricaire. Cinquante-ſix livres de matricaire en fleurs, diſtillées au mois de Septembre 1763, m'ont fourni une once & demie d'huile eſſentielle, d'une légere couleur citrine.

Menthe de Jardin. Quatre-vingt-ſeize livres de menthe de jardin, diſtillées au mois d'Août 1763, ont rendu une once d'huile eſſentielle, d'une légere couleur rouge.

Millefeuille. Soixante & douze livres de millefeuille en fleurs, diſtillées au mois de Septembre 1763, n'ont point rendu d'huile eſſentielle ; l'eau avoit beaucoup d'odeur, & elle étoit un peu blanche laiteuſe.

Myrte. Dix livres de feuilles de myrte m'ont rendu un gros d'huile eſſentielle un peu verte.

Origan blanc. Cent cinquante livres d'origan blanc, récent & en fleurs, diſtillés le 10 Juillet 1760, m'ont rendu quinze onces d'huile eſſentielle un peu citrine, mais très fluide.

J'ai fait ſécher trente livres de la même plante, qui ſe ſont réduites à huit livres quatorze onces après la deſſication. Je les ai ſoumiſes à la diſtillation avec de l'eau pure, je n'ai obtenu que deux onces deux gros d'huile eſſentielle ſemblable à la précédente ; au lieu de trois onces que j'aurois dû tirer, c'eſt par conſéquent ſix gros d'huile eſſentielle qui s'eſt diſſipée pendant la deſſication de la plante.

Origan rouge. Cinquante livres d'origan à fleurs rouges, récent & bien en fleurs, diſtillées le 27 Août 1765, en une ſeule fois, ont rendu un gros cinquante-quatre grains d'huile eſſentielle, d'une légere couleur rougeâtre.

D'une autre part, j'ai fait ſécher cinquante livres du même origan, cueilli en même temps & dans le même terrein ; lorſqu'il a été ſuffiſamment ſec, je l'ai diſtillé en une ſeule fois, j'ai obtenu quatre gros d'huile eſſentielle.

Le 19 Août 1773, j'ai diſtillé en une ſeule fois ſoixante-huit livres d'origan blanc, récent & bien en fleurs, qui m'ont rendu deux onces & demie d'huile eſſentielle un peu ambrée.

Perſil. Soixante livres de perſil, preſque en fleurs, m'ont fourni quatre gros d'huile eſſentielle très verte, & de la conſiſtance du beurre.

Ravine ſara. Quinze livres d'écorces du bois de ravine ſara concaſſé, diſtillées le 27 Janvier 1775, m'ont rendu deux onces d'huile eſſentielle de couleur citrine. La plus grande partie de cette huile ſe tient ſous l'eau, &

l'autre ſurnage. Cette huile ſe cryſtalliſe par un froid de ſeize degrés au-deſſous de la glace. Cette écorce fournit beaucoup d'eſprit recteur. L'eau qui a paſſé avec l'huile eſſentielle au commencement de la diſtillation, étoit très blanche & laiteuſe.

Rue. Vingt-une livres de cette plante récente, priſe entre fleurs & graines, diſtillées le 31 Août 1757, ne m'ont rendu qu'un gros d'huile eſſentielle. Mais dix livres de ſemences de la même plante m'ont rendu deux onces d'huile eſſentielle ſemblable à la précédente.

Romarin. Vingt-quatre livres de feuilles de romarin, récentes, diſtillées en une ſeule fois, m'ont rendu une once d'huile eſſentielle, d'une couleur ambrée, le 20 Mars 1758.

Roſes pâles. Quatre-vingts livres de roſes pâles avec leur calice diſtillées le 24 Juin 1771, m'ont fourni un gros d'huile eſſentielle, d'un léger couleur de roſe & épaiſſe comme du beurre. Lorſqu'on ſépare les calices des roſes on tire beaucoup moins d'huile & elle n'eſt pas meilleure. On s'apperçoit d'ailleurs pour peu qu'on touche les calices de roſes, qu'ils poiſſent les doigts à la maniere de la térébenthine.

Sabine. Six livres de ſabine récente, diſtillées au mois de Septembre 1750, m'ont rendu quatre gros d'huile eſſentielle.

Vingt-trois livres de ſabine récente, diſtillées au mois d'Août 1757, m'ont rendu quatre onces & demie d'huile ſemblable.

Sabine. Quatre-vingt-huit livres de ſabine diſtillée, récente le 7 Mai 1769, temps ſec, m'ont rendu dix-huit onces d'huile eſſentielle très légèrement ambrée.

Le 9 Mai de la même année, ſoixante-dix-huit de ſabine, priſe dans un autre terrein & diſtillée, récente, m'ont rendu vingt onces deux gros d'huile eſſentielle ſemblable à la précédente.

Au mois de Novembre 1773, cent cinquante livres de ſabine récente, diſtillée en deux fois, m'ont fourni deux livres cinq onces & demie d'huile eſſentielle.

Sassafras. Soixante livres de ſaſſafras, coupées menu, ont rendu dix onces & demie d'huile eſſentielle, d'une couleur ambrée.

D'une pareille diſtillation, en me ſervant de l'eau de la diſtillation précédente, j'ai tiré de la même quantité du même bois, douze onces & demie d'huile. D'autres fois j'ai tiré treize onces & demie, & treize onces cinq gros d'huile eſſentielle ſemblable.

Dans une autre diſtillation, j'ai ajouté à ſoixante livres de ſaſſafras, douze livres de ſel marin, & me ſervant de l'eau des diſtillations précédentes, je n'ai obtenu qu'onze onces d'huile eſſentielle.

L'huile eſſentielle de ſaſſafras, comme celles tirées des matieres exotiques, ſe tient en plus grande partie ſous l'eau & l'autre ſurnage, mais ſi l'eau eſt un peu tiede, toute l'huile ſurnage.

Sauge. Quarante ſix livres de grande ſauge en fleurs, diſtillées au mois de Juillet 1765, ont rendu deux onces & demie d'huile eſſentielle d'une légere couleur citrine.

Quarante-huit livres de la même plante, en fleurs, diſtillées au mois de Juillet 1765, ont fourni trois onces d'huile eſſentielle, ſemblable à la précédente.

Au mois de Juin 1767, j'ai diſtillé cent ſoixante-huit livres de grande ſauge, qui ne m'ont rendu que deux onces trois gros d'huile eſſentielle. Le printemps avoit été fort pluvieux, même juſqu'au moment où j'ai fait cette derniere diſtillation.

Serpolet. Trente livres de ſerpolet récent, en fleurs, diſtillées au mois d'Août 1763, ont fourni un demi-gros d'huile très colorée, tirant ſur le rouge. Cette plante eſt très aromatique, cependant elle rend bien peu d'huile eſſentielle. Il y a lieu de préſumer qu'elle en fourniroit davantage, ſi on la diſtilloit ſeche.

Tanaiſie. Soixante & douze livres de tanaiſie en fleurs, diſtillées au mois d'Août 1763, ont fourni une once & demie d'huile eſſentielle d'une légere couleur citrine.

Cinq cents vingt livres de tanaiſie bien en fleurs récentes, diſtillées en ſept fois au mois de Juillet & Août

1769, m'ont fourni vingt-six onces quatre gros d'huile essentielle légèrement ambrée. Le temps qui avoit précédé la cueillette avoit été très sec.

Vertus des huiles essentielles. Les huiles essentielles ont, en général, les vertus des plantes qui les ont fournies : c'est pourquoi il seroit inutile & trop long de parler de leurs vertus l'une après l'autre. Nous ferons observer seulement que leurs vertus sont plus marquées & dans un plus grand degré : elles sont en général, actives, pénétrantes, & elles agissent plus promptement & plus puissamment que les plantes d'où on les a tirées : il faut éviter de les faire prendre seules, à cause de cela : elles s'attachent à la gorge, elles occasionnent des picotements, des chaleurs excessives, & même des ampoules. Plusieurs de ces huiles sont même caustiques, appliquées à l'extérieur, & font l'effet d'un vésicatoire : telles sont les huiles légeres des plantes céphaliques indigenes, comme l'huile essentielle de thym, de sauge, de marjolaine, &c. &c.

Dose. La dose est depuis une goutte jusqu'à huit.

Baume de Vinceguere, de Laictoure ou *de Condom.*

C'est un mélange d'huiles essentielles, ou une mixture, & non un baume : sa dénomination est impropre : nous verrons dans une autre occasion quels sont les médicaments qui doivent porter le nom de baume.

℞ Huiles essentielles rectifiées	de Lavande, de Térébenthine, de Pétrole, de Genievre, de Girofle,	āā.	℥ j.
	de Macis, de Muscade,	āā. . .	ʒ ij.
	de Benjoin rectifié,	.	℥ ß.
Camphre, Safran pulvérisé,		āā.	℥ j.
Musc, Ambre gris pulvérisé,		āā.	ʒ ß.

On met toutes les huiles essentielles dans un flacon qui

qui bouche bien : on ajoute les autres ſubſtances : on fait digérer ce mélange à la chaleur du ſoleil, pendant trois ou quatre jours, en l'agitant de temps en temps : on le laiſſe dépoſer, & on le conſerve ſur ſon marc : on eſt dans l'uſage de ne le donner jamais trouble.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent de la poudre de crapaud dans la recette de ce baume : mais cette ſubſtance animale, outre qu'elle répugne à bien du monde, ne peut communiquer aucune vertu à ce baume : c'eſt pour ces raiſons que je la ſupprime de ce mélange. On croit communément que le crapaud réſiſte au venin, & qu'il a la propriété de chaſſer le mauvais air ; mais ce ſont des vertus que les Anciens lui ont attribuées gratuitement.

Le baume de Vinceguere eſt réputé très bon pour purifier l'air peſtiféré & pour ſe préſerver des maladies contagieuſes : on le flaire de temps en temps, & on en fait brûler un peu dans la chambre qu'on occupe : pris intérieurement il eſt ſudorifique : il eſt bon dans les fievres malignes, dans la peſte, dans la petite vérole, la rougeole ; mais c'eſt lorſqu'il convient d'exciter la tranſpiration, de faire ſuer & de ranimer. Ce remede eſt fort chaud. La doſe eſt depuis une goutte juſqu'à huit ou dix, en bols, ou imbibé dans un peu de ſucre.

Vertus.

Doſe.

Sur les Savons.

Après avoir dit tout ce que nous avons cru néceſſaire ſur les huiles eſſentielles, & après avoir parlé de quelques compoſitions qui réſultent de leurs mélanges, nous croyons devoir placer ici la combinaiſon de ces mêmes huiles avec l'alkali fixe, qui forme une eſpece de ſavon, auquel on a donné le nom de *ſavon de Starkey*, lorſque ce compoſé eſt fait avec de l'huile eſſentielle de térébenthine. Cette eſpece de ſavon entre dans la compoſition des pilules de Starkey, dont nous parlerons à l'article des pilules. Mais pour bien entendre ce que nous avons à dire ſur cette matiere, nous ne pouvons nous diſpenſer de parler du ſavon ordinaire qu'on fait avec de l'huile d'o-

lives. J'ai pensé faire plaisir de placer de suite ces deux especes de savon.

On nomme savon, en général, une combinaison formée par l'union d'une matiere saline avec une huile. D'après cette définition, on doit sentir qu'on peut faire des savons avec des acides & des huiles; qu'on en peut pareillement faire avec des sels neutres & des huiles. L'alkali volatil, soit *fluor*, soit concret, doit encore former une autre espece de savon : enfin l'alkali fixe, uni aux huiles, forme le savon par excellence; & c'est ce composé qui a donné le nom à tous les autres dont nous venons de parler. Toutes ces combinaisons se font tous les jours dans les Laboratoires des Chymistes, & elles présentent des détails & des phénomenes singuliers, dans lesquels nous ne pouvons entrer ici : ils seront mieux placés dans l'Ouvrage sur la Chymie que j'ai déja annoncé. La nature travaille continuellement à former ces especes de combinaisons dans les substances des regnes végétal & animal, & on a donné aussi à ces substances le nom de *savon*, ou de *matieres savonneuses*, suivant l'état où elles se trouvent. Les sucs sucrés, les extraits, les sels essentiels des végétaux, &c. sont autant de matieres savonneuses composées de sels & d'huiles. Il est certain que dans toutes ces substances, l'huile est rendue miscible à l'eau par l'intermede de la matiere saline. La saveur salée ou sucrée des sels essentiels, ou du sucre, ne dérange rien à la doctrine que nous établissons sur cette matiere; ces saveurs indiquent seulement que le principe salin est dominant. Nous ne parlerons ici que des deux especes de savon que nous avons annoncées; savoir, le savon blanc médicinal, & le savon de Starkey.

Le savon blanc se fait avec un alkali préparé d'une maniere particuliere, qu'on emploie sous la forme d'une liqueur : on la nomme *lessive caustique des Savonniers* : nous allons en parler d'abord.

Lessive de Savonniers.

℞	Chaux vive, ...	℔ xxij.
	Soude d'Alicante, ...	℔ xv.
	Eau, ...	q. s.

On réduit la ſoude en poudre groſſiere : on la met dans une grande marmite de fer avec la chaux : on verſe par-deſſus pluſieurs ſeaux d'eaux : on place la marmite ſur le feu : on fait bouillir le mélange pendant deux heures, ayant ſoin de le remuer ſouvent avec une ſpatule de fer, afin que la matiere ne s'attache point au fond du vaiſſeau : on filtre la liqueur au travers d'un linge tendu par les quatre coins ſur un chaſſis de bois : on met la liqueur à part. Lorſque le marc eſt ſuffiſamment égoutté, on le fait bouillir une ſeconde fois dans de nouvelle eau de riviere pendant encore deux heures : on filtre la liqueur de nouveau ; & on fait bouillir le marc, mais moins long-temps, encore une fois ou deux, dans de nouvelle eau chaque fois, afin d'être sûr d'avoir diſſous toute la matiere ſaline. On réunit toutes les liqueurs, & on les fait évaporer juſqu'à la réduction d'environ vingt à vingt-cinq livres. Pendant cette premiere évaporation, la liqueur ſe trouble beaucoup : elle laiſſe dépoſer de la terre & des pellicules de chaux : on la laiſſe un peu refroidir, & on la filtre ſur un ou pluſieurs entonnoirs de verre, garnis chacun d'un filtre de papier ; enſuite on la remet ſur le feu, pour achever de la faire évaporer au point qu'elle peſe onze gros, dans une bouteille qui tient juſte huit gros d'eau. Alors on tire le vaiſſeau hors du feu, & lorſque la liqueur eſt refroidie, on la ſerre dans des bouteilles : c'eſt la leſſive propre à former du ſavon, & qu'on nomme *leſſive des Savonniers.*

De cette quantité, on tire ordinairement dix ſept livres de leſſive.

REMARQUES.

Nous avons recommandé de prendre de la chaux vive : cependant ſi l'on n'en avoit que d'éteinte à l'air, on pourroit l'employer avec autant de ſuccès ; il faudroit ſeulement obſerver de tiercer, ou même de doubler la doſe, à proportion du temps qu'elle auroit été à l'air, & de l'humidité dont elle ſe ſeroit chargée. Au reſte, il y a bien de la marge dans la proportion de chaux que nous preſ-

crivons : quand même on en mettroit quelques livres de moins, la lessive n'en seroit pas moins bonne ; mais il est toujours plus sûr de s'arranger de maniere qu'il se trouve en chaux éteinte, lorsqu'on ne peut pas faire autrement, une quantité propre à remplacer la même dose en chaux vive, que celle qui est portée dans la recette.

A l'égard de la soude, il convient de faire choix d'une bonne soude, telle que celle d'Alicante, qui contient beaucoup d'alkali marin, qui a la propriété de se crystalliser : les soudes qui ne contiennent pas autant de cette espece d'alkali marin, ne forment que des savons qui ne prennent jamais une bonne consistance : ils sont d'autant plus liquides, que la soude qu'on a employée contenoit moins d'alkali marin.

Dans la seconde édition de cet Ouvrage, j'avois exposé la théorie, & expliqué la cause de la causticité de la lessive des Savonniers ; mais de nouvelles expériences & de nouvelles observations m'ont fait découvrir une meilleure théorie que celle que j'avois adoptée alors : on la trouvera dans ma Chymie, qui est actuellement imprimée. Si je l'avois placée ici, elle m'auroit entraîné dans des détails trop longs pour la faire bien entendre, parcequ'elle tient au feu combiné dans un certain état : il faudroit que je donnasse une Dissertation sur cet élément : c'est ce que j'ai fait dans ma Chymie.

Savon blanc ou *médicinal.*

♃	Huile d'olives fine, ...	℔ viij.
	Lessive des Savonniers, ...	℔ iv.

On fait défiger l'huile d'olives si elle est figée : on la met dans un mortier de marbre ou dans une terrine de grès : on verse par dessus la lessive des Savonniers, préparée comme nous l'avons dit ci-dessus : on agite ce mélange avec un pilon de bois, sans le faire chauffer, & l'on continue de le remuer plusieurs fois par jour, pendant environ six ou huit jours, ou jusqu'à ce qu'il se soit épaissi suffisamment pour qu'on puisse le distribuer dans des moules, sans craindre qu'il se fasse de séparation : alors

on le met dans des moules de fer blanc, en forme de quarré long, ſemblables à ceux qui ſervent aux biſcuits : on le laiſſe pendant trois ou quatre jours, ou juſqu'à ce que le ſavon ait acquis aſſez de conſiſtance pour pouvoir ſortir des moules : on poſe les tablettes ou pains de ſavon ſur des cliſſes d'oſier blanc, afin de leur faire prendre l'air le plus qu'il eſt poſſible pour les faire un peu ſécher, & pour faire perdre au ſavon une odeur de leſſive qu'il a toujours, mais qui eſt beaucoup plus forte immédiatement après qu'il eſt fait. Lorſque le ſavon eſt ſuffiſamment ſec, on le ſerre proprement dans une boîte.

Le ſavon fait la baſe du remede de Mademoiſelle Stephens, qu'on avoit regardé comme très propre à diſſoudre les pierres dans la veſſie. Mais l'expérience & l'obſervation ont fait reconnoître que le ſavon peut ſeulement, dans certains cas, empêcher les pierres de groſſir, & prévenir leur formation dans les perſonnes qui y ſont diſpoſées. Le ſavon diviſe, atténue les matieres épaiſſies & engorgées, qui cauſent ordinairement une infinité de maladies opiniâtres & des plus rebelles. Il eſt un excellent fondant, apéritif & déſobſtruant. Il eſt anti-acide, & plus propre qu'aucun autre médicament pour abſorber les acides des premieres voies. Le ſavon eſt le meilleur contre-poiſon pour arrêter promptement les ravages des poiſons acides, tels que le ſublimé corroſif, l'eau-forte & autres de même eſpece. On fait prendre le ſavon en pilules, du poids de quatre ou ſix grains, & on prend depuis une juſqu'à ſix de ces pilules pour une priſe, qu'on réitere une fois ou deux par jour. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Lorſque l'huile eſt figée, il eſt très important de la faire défiger, ſans quoi la leſſive des Savonniers agit ſur l'huile figée avec une telle activité, que le ſavon eſt fait en très peu de temps; mais il eſt ſi ſec, qu'il ne peut jamais ſe lier, ni devenir liſſe : il reſte toujours en grumeaux : c'eſt un phénomene ſingulier qui mérite un examen ultérieur. Je penſe qu'à l'inſtant du mélange, il ſe

fait un froid conſidérable. L'huile figée préſente beaucoup plus de ſurface à la leſſive alkaline : celle-ci l'attaque en même temps dans toute ſa ſubſtance : c'eſt là ce qui eſt cauſe que le ſavon ſe fait ſi promptement lorſque l'huile eſt figée. Quoi qu'il en ſoit, c'eſt un moyen qu'on peut employer pour unir à l'alkali une bien plus grande quantité d'huile qu'il n'en entre ordinairement dans la compoſition du ſavon : ce qui peut avoir ſon utilité dans la Médecine, lorſqu'il eſt néceſſaire de faire prendre du ſavon à certains tempéraments délicats, qui ne peuvent ſupporter l'acrimonie de celui qui eſt le mieux fait, dans les proportions ordinaires.

Lorſqu'on prépare le ſavon à froid, il eſt bien eſſentiel d'obſerver que la leſſive alkaline ſoit concentrée au point que nous avons dit : ſi elle l'étoit davantage, elle formeroit un ſavon trop ſec & chargé de trop de matiere ſaline : il ſeroit par conſéquent plus âcre : il eſt pareillemenr néceſſaire que cette leſſive ne ſoit pas moins concentrée, parceque, comme on fait ce ſavon à froid, il n'y a pas d'évaporation de l'humidité ſuperflue : il ſeroit alors trop mou, & ne prendroit jamais de conſiſtance qu'en le faiſant ſécher après qu'il eſt fait.

Un moment après qu'on a agité le mélange d'huile d'olives & de leſſive cauſtique, il s'épaiſſit & devient d'une couleur blanche jaunâtre ; cette conſiſtance augmente d'autant plus vîte, qu'on agite le mélange plus ſouvent & plus long-temps. A meſure que la combinaiſon s'avance, le ſavon perd ſa cauſticité ; mais ce n'eſt qu'au bout de douze ou quinze jours que la ſaveur eſt ſupportable : enfin, au bout d'un mois, le ſavon n'a que la ſaveur qu'il doit avoir. Ces obſervations ſont importantes, & font voir qu'on doit, autant qu'on le peut, n'employer pour l'uſage de la Médecine que du ſavon fait au moins depuis quelques mois.

Le ſavon ſe fait à chaud, dans les Manufactures, pour l'uſage des Arts, & il ſe travaille dans des vaſes de cuivre. Les deux ſubſtances qui le compoſent agiſſent ſur le cuivre : il s'introduit de ce métal dans le ſavon ; cela eſt aſſez indifférent pour l'uſage auquel ce ſavon eſt deſtiné : mais

il n'en eſt pas de même pour l'uſage intérieur. Auſſi on remarque que le ſavon des Manufactures occaſionne aſſez ordinairement des peſanteurs d'eſtomac, des coliques & des nauſées : on doit attribuer ces effets plutôt au cuivre dont il eſt chargé, qu'au ſavon lui-même.

L'huile éprouve fort peu d'altération en s'uniſſant aux alkalis, puiſqu'on peut la ſéparer par tous les acides, même les plus foibles : ils s'uniſſent à l'alkali, avec lequel ils forment des ſels neutres, & l'huile vient ſurnager le mélange. On remarque ſeulement que l'huile, qui eſt ainſi ſéparée du ſavon, eſt plus épaiſſe qu'elle n'étoit auparavant.

L'alkali qu'on fait entrer dans la compoſition du ſavon, eſt en liqueur, & contient par conſéquent une certaine quantité d'eau : le ſavon nouvellement fait, retient toute cette eau ; mais il s'en trouve un peu trop, c'eſt-à-dire que la totalité n'y reſte pas : elle s'en ſépare par l'évaporation inſenſible, & c'eſt pour cette raiſon que nous recommandons d'expoſer à l'air le ſavon après qu'on l'a tiré des moules. Néanmoins il reſte dans le ſavon une certaine quantité d'eau qui lui eſt eſſentielle : c'eſt elle qui lui donne le blanc mat, en reſtant interpoſée entre les molécules de l'huile, comme l'eau qui donne le blanc à l'émulſion en tenant l'huile diviſée. Le ſavon ne peut perdre cette eau qu'en éprouvant des altérations conſidérables, puiſque lorſqu'on le conſerve à l'air, & dans un endroit chaud, il ſe deſſeche de plus en plus : il devient à demi-tranſparent, d'une couleur jaunâtre, & il acquiert une forte odeur rance.

Savon de STARKEY.

Le ſavon de Starkey eſt la combinaiſon de l'alkali fixe végétal avec la matiere réſineuſe de l'eſſence de térébenthine, & un peu d'eau.

On broie, ſur un porphyre, du ſel de tartre bien ſec : on ajoute peu à peu deux ou trois fois ſon poids d'eſſence de térébenthine : lorſque le mélange a acquis la conſiſtance d'un opiate mou, on le met dans une cucurbite de verre : on la couvre d'un papier pour garantir la matiere de

la pouſſiere, & on l'expoſe dans un endroit un peu humide Au bout de quinze jours, on obſerve que le mélange a attiré conſidérablement l'humidité de l'air. La portion de ſavon qui s'eſt formée, ſe trouve placée entre deux liqueurs différentes : celle qui occupe le fond du vaiſſeau, eſt de l'alkali fixe réſous en liqueur : immédiatement au-deſſus de cette liqueur alkaline, ſe trouve le ſavon de Starkey : enfin ce dernier eſt ſurnagé par une portion d'huile de térébenthine, qui eſt quelquefois rouge, & qui d'autres fois ſe trouve avoir une couleur ambrée.

On verſe ce que contient le vaiſſeau ſur un filtre de papier, ou ſur un linge un peu ſerré. La liqueur alkaline & l'eſſence de térébenthine qui ne ſe ſont pas combinées, paſſent; le ſavon reſte ſur le filtre : on le laiſſe égoutter pendant quelques jours : on l'agite enſuite dans un mortier de marbre, & on le ſerre dans un bocal de verre pour l'uſage.

Vertus. Le ſavon de Starkey eſt apéritif, vulnéraire : il convient dans les ulceres des reins & de la veſſie, dans les vieilles chaudepiſſes. Il eſt un bon fondant des matieres glaireuſes, & en général des ſubſtances qui ſont propres à former la gravelle ou la pierre. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros.

Doſe.

On emploie encore le ſavon de Starkey à l'extérieur avec ſuccès dans les rhumatiſmes. Il eſt un excellent réſolutif des enflures qui proviennent de quelques humeurs de rhumatiſmes.

REMARQUES.

Starkey étoit un Alchymiſte Anglois qui, voulant travailler ſur les principes de Paracelſe & de Wanhelmont, entreprit de volatiliſer les alkalis fixes par le moyen des huiles graſſes & des huiles eſſentielles : il diſtilloit ces huiles avec les alkalis fixes. Des différents mélanges qu'il a faits ſur cette matiere, il a donné ſon nom au ſavon qui réſulte de la combinaiſon du ſel alkali avec l'eſſence de térébenthine. On peut voir le détail de ſes opérations dans un Ouvrage alchymique, qui a pour titre *la Pyrotechnie*

de Starkey, ou l'*Art de volatiliſer les alkalis*, *ſelon les préceptes de Wanhelmont*, &c. Cet Ouvrage, ſuivant la coutume des Alchymiſtes, eſt fort diffus & fort obſcur; tout ce qui reſte dans l'idée, après la lecture qu'on en fait, c'eſt que, par le moyen des huiles, on peut volatiliſer les alkalis fixes.

Le procédé de Starkey conſiſte à mettre dans une cucurbite de verre de l'alkali fixe bien ſec, & à verſer par deſſus de l'eſſence de térébenthine, juſqu'à la hauteur de trois ou quatre travers de doigt au-deſſus du ſel : on remue ce mélange pluſieurs fois par jour, pendant ſix mois, & on ajoute de temps en temps de l'eſſence de térébenthine pour remplacer celle qui s'évapore, juſqu'à ce que l'alkali en ait imbibé trois fois ſa peſanteur. Starkey, auteur de ce procédé, prétend que ce mélange *devient comme une crême blanche ſavonneuſe.* Tel eſt le procédé qu'il a publié dans l'ouvrage que nous venons de citer, page 179.

J'ai répété ce procédé pluſieurs fois; le ſavon que j'ai obtenu étoit d'une couleur rouſſe, à cauſe de l'action de l'alkali ſur l'huile de térébenthine. De quatre onces de ſel de tartre, & de douze onces d'eſſence de térébenthine, j'ai tiré ſix onces de ſavon de Starkey, & deux onces d'eſſence de térébenthine qui le ſurnageoit : elle étoit d'une aſſez belle couleur rouge tranſparente; je l'ai ſéparée. Le ſavon de Starkey paroiſſoit aſſez bien lié & bien conditionné. Cependant, pour m'aſſurer de ſa perfection, j'ai cru devoir lui faire ſubir l'épreuve à laquelle il doit abſolument réſiſter lorſqu'il eſt parfait : elle conſiſte à l'expoſer à l'air, il ne doit rien laiſſer ſe ſéparer. J'ai donc expoſé ce ſavon à l'air : dans l'eſpace de huit jours, il s'eſt ſéparé deux onces de liqueur alkaline, laquelle deſſéchée, m'a fourni quatre gros de ſel alkali fixe. C'eſt une portion d'alkali qui ne s'eſt point combinée ni avec la matiere huileuſe, ni avec ſon acide; d'où il réſulte que pendant tout le temps de la digeſtion, il s'eſt diſſipé huit onces d'eſſence de térébenthine, & il n'eſt reſté de ſubſtances réellement combinées que trois onces & demie d'alkali,

avec environ deux onces de la matiere résineuse de l'essence de térébenthine. Après ces dernieres opérations, le savon s'est trouvé dans sa perfection. De là on pourroit croire que les meilleures proportions d'huile de térébenthine & d'alkali qu'on devroit employer, seroient celles que nous trouvons rester dans ce savon : mais on se tromperoit bien fort; si l'on suivoit ces proportions, on obtiendroit moins de savon, & il se sépareroit de même une certaine quantité de chacune des deux substances.

L'essence de térébenthine, en s'unissant à l'alkali fixe, souffre une véritable décomposition : elle s'épaissit considérablement : le plus volatil se dissipe : une grande partie de l'acide se combine avec une portion de l'alkali, & ils forment ensemble un sel neutre particulier qui se crystallise : ces crystaux restent dispersés dans le savon, & le rendent grenu. Pendant le *deliqium* du savon, il se méle beaucoup de ce sel qui est en dissolution avec la liqueur alkaline. Par une évaporation spontanée, j'ai obtenu de la liqueur provenant du *deliquium*, de très beaux crystaux, à peu près carrés, plats, de huit lignes de largeur.

Il est visible, par-tout ce qui vient d'être dit, que l'union des huiles essentielles avec les alkalis fixes, est infiniment plus difficile que celle de ces mêmes alkalis avec les huiles grasses. Les huiles essentielles sont plus fluides, plus aqueuses, & leurs acides sont plus développés, plus faciles à se séparer : ce sont ces propriétés qui mettent obstacle à leur combinaison savonneuse, ou à leur saponification. Plusieurs Chymistes se sont exercés sur cette combinaison, & particulièrement Staahl. Le procédé que nous avons donné en tête de cet article, est à peu près celui qu'il recommande : toute la différence, c'est que Staahl indique de triturer les matieres dans un mortier de marbre, & que je prescrits de les broyer sur un porphyre. J'ai observé qu'il est plus expéditif de les broyer ainsi, quoique cela réussisse également bien dans un mortier de marbre. Staahl recommande de dessécher l'alkali qu'on a séparé du savon par le *deliquium*, & de le combiner de nouveau avec de l'essence de térébenthine. Cette observation est bonne ;

elle procure un moyen d'employer à la même opération un alkali imprégné de térébenthine, qu'on ne pourroit guere employer à autre chose. L'eſſence de térébenthine, qui ſe ſépare pendant le *deliquium*, eſt aſſez ordinairement d'une couleur ambrée, quelquefois elle eſt d'une couleur rouge : on peut pareillement l'employer à la même opération. Sur une livre d'alkali fixe, & vingt onces d'eſſence de térébenthine, j'ai tiré à la premiere opération, depuis quatre juſqu'à ſix onces de ſavon de Starkey parfait : cette quantité varie ſuivant le degré de ténuité de l'eſſence de térébenthine : plus elle eſt fluide, moins on tire de ſavon.

D'autres Chymiſtes, pour abréger la longueur de cette opération, ont propoſé le procédé ſuivant, que j'ai répété pluſieurs fois avec ſuccès.

On fait fondre du ſel alkali dans un creuſet : on le coule dans un mortier de marbre, dans lequel on a mis auparavant ſix ou huit parties d'eſſence de térébenthine : on couvre ſur-le-champ le mortier, pour étouffer la flamme ſi l'eſſence de térébenthine vient à s'enflammer. Le ſel alkali ſe met ſur-le-champ en grenailles : il agit prodigieuſement par ſa chaleur ſur l'eſſence de térébenthine : il lui fait prendre en un inſtant une couleur rouge aſſez foncée. On triture ce mélange pluſieurs fois par jour ; & l'on continue juſqu'à ce que la combinaiſon ſoit faite ; ce que l'on reconnoît lorſque le ſavon a acquis la conſiſtance d'un opiate mou. Ce procédé dure ordinairement trois ou quatre mois, ſuivant le degré de chaleur qui regne dans l'atmoſphere.

Quelques perſonnes preſcrivent de faire ce ſavon dans des terrines de terre verniſſées, ou dans des écuelles de faïence, mais fort mal à propos : l'alkali agit ſur les couvertes de ces vaiſſeaux, & les réduit en poudre. Il faut abſolument un vaiſſeau de verre ou de marbre, ou tout autre vaiſſeau qui ne ſoit point attaquable par l'alkali.

Lorſqu'on verſe l'alkali en fuſion dans l'eſſence de térébenthine, il s'éleve une groſſe fumée ; mais il n'arrive pas d'exploſion, comme lorſqu'on le coule dans de l'eau : il arrive ſeulement que l'eſſence de térébenthine s'en-

flamme lorſqu'on ne couvre pas le mortier aſſez promptement ; ce qui n'eſt pas un grand inconvénient, pourvu cependant qu'on étouffe la flamme promptement.

Je ne me ſuis pas contenté des expériences & du travail qu'on avoit faits avant moi ſur cette matiere : j'ai pareillement fait des recherches pour tâcher d'abréger une partie de la longueur de cette préparation. Je ſuis parvenu à mon but, au moyen de la porphyriſation que j'ai indiquée : par cette manipulation j'abrege conſidérablement le temps. C'eſt d'après le travail que j'avois fait ſur cet objet, que j'avois avancé dans la premiere édition de cet Ouvrage, page 544, *que je donnerai dans ma Chymie un moyen de préparer ce ſavon dans une matinee ; ce que l'on ne peut faire, quant à préſent, qu'en cinq ou ſix mois, par tous les procédés qui ont eté publiés.* En effet, par le procédé que j'ai décrit en tête de cet article, on peut le faire dans cet eſpace de temps ; mais il faut, après qu'il eſt formé, lui donner le temps de ſe ſéparer d'avec une portion des ſubſtances qui ne ſe ſont pas combinées : huit jours ſont à peu près ſuffiſants pour le *deliquium* dont nous avons parlé. A peine a-t-on apperçu cette propoſition dans mes Eléments de Pharmacie, qu'on a donné ce ſujet en problême à réſoudre, dans le Journal de Médecine, pour le mois d'Octobre 1762, page 367.

Ce problême étoit accompagné de cinq autres, que, par un effort de génie, on dit que l'on a été vingt années à inventer (*Voyez le même Journal*). Ce fut M. Rouelle le cadet, qui fit ces découvertes avec tant de rapidité, & qui propoſa ces problêmes avec beaucoup de modeſtie. Quoi qu'il en ſoit, j'ai donné la ſolution de ces problêmes dans les vingt-quatre heures qu'ils ont paru. On peut voir à ce ſujet le quatrieme volume des Gazettes de Médecine, n°. 34, page 265. Cependant je m'étois réſolu à ne point donner la ſolution du problême ſur le ſavon de Starkey, parceque je m'étois apperçu à l'énoncé, que M. Rouelle le cadet n'entendoit pas ſon problême : je jugeai de là qu'il n'en ſavoit pas la ſolution, & je ne me ſuis pas trompé : je l'ai même prouvé dans le

quatrieme volume des Gazettes de Médecine, du 13 Novembre 1762, page 311, où je dis : *Avant de publier mon procédé* (sur le savon de Starkey) *que M. Rouelle le jeune me permette de lui faire une question qui lui paroîtra sans doute bien extraordinaire, toute simple qu'elle est.* Je le prie donc de me dire de quoi il croit que le savon de Starkey est composé. *J'attends d'ici au* 15 *de Décembre prochain une réponse positive de sa part, dans cette Gazette, ou dans tel autre écrit public qu'il jugera à propos de choisir; sans quoi je resterai persuadé qu'il n'a point une idée nette de ce que c'est que le savon de Starkey, quoiqu'il ait proposé là dessus un si beau problême.* Au lieu de répondre à la question, M. Rouelle le cadet a adressé à M. Macquer une Lettre plaintive, qu'il a fait insérer dans la Gazette de Médecine, quatrieme Tome, page 380, en le priant de juger qui de lui ou de moi avoit l'antériorité dans la publication de cette opération.

Il est bon d'observer que je n'avois encore rien publié sur cette matiere, sinon la note insérée dans mes Eléments de Pharmacie, dont nous venons de parler, & qui n'est rien moins qu'un procédé. M. Rouelle le jeune n'étoit pas plus avancé que moi sur le même objet; il n'avoit pour lui qu'une note insérée dans la traduction de la Pharmacopée de Londres, à la page 127 de l'exposition du Comité, & qu'il prétend faire valoir comme si elle contenoit son procédé. Voici comment l'Auteur de cette traduction s'exprime : » Un des plus habiles Artistes de l'Europe, que » son travail infatigable & éclairé conduit journellement » à des découvertes utiles, a trouvé une méthode beaucoup plus simple & plus courte de faire le *savon de* » *Starkey* : en quatre ou cinq heures, *M. Rouelle le cadet* » fait par son procédé une livre de ce savon. *L'huile* » *essentielle de térébenthine & l'alkali fixe* s'y trouvent » exactement combinés (1). Ce savon est blanc & se dis-

(1) M. Rouelle le jeune, dans sa Lettre que nous venons de citer, répete ces mêmes mots; ainsi il ne peut les désavouer, ni dire qu'on lui fait tenir un langage qui n'est pas de lui.

» ſont très bien dans l'eau...... M. Rouelle n'ajoute au-
» cune ſubſtance : il n'emploie que l'*huile eſſentielle de*
» *térébentine & l'alkali fixe*. Il eſt fort à deſirer que ce
» ſavant Artiſte communique un jour ce procédé au Pu-
» blic. Ce n'eſt pas le ſeul dont il pourroit enrichir la Chy-
» mie. Ses travaux peuvent être mis à côté de ceux d'un
» frere illuſtre qui a ſi fort contribué à faire connoître en
» France la véritable Chymie ». C'eſt ſur cette note que M. Rouelle le jeune fonde ſa prétention d'antériorité de publicité ſur moi. Or, il eſt certain que dans tout cela il n'y a point du tout de procédé ; mais M. Rouelle, flatté de l'éloge que contient ce paſſage, l'a pris pour une formule qu'on ſuppoſe qu'il a inventée : il y a cependant une prodigieuſe différence entre un éloge & une formule. Ce n'eſt pas la premiere fois qu'on ſuppoſe à Meſſieurs Rouelle, auſſi légèrement & avec auſſi peu de fondement, des découvertes ſur des matieres ſur leſquelles même ils n'ont point travaillé : les Journaux ſont remplis de ſemblables annonces, ſur des découvertes dont une partie a été faite par d'autres Chymiſtes, & les autres ſont encore à faire. C'eſt cependant d'après de pareilles annonces, que Meſſieurs Rouelle s'autoriſent à revendiquer la plupart des découvertes & des ouvrages qui ſe ſont faits en Chymie depuis une vingtaine d'années. Mais ſi l'on inſiſte comme je l'ai fait pour le ſavon de Starkey, on eſt preſque toujours ſûr de les trouver en défaut. Malgré tout ce qui a été dit ſur le ſavon de Starkey depuis ſix années, & malgré les connoiſſances que M. Rouelle le jeune pouvoit avoir avant qu'il mît cette matiere en queſtion, *je le défie de nouveau de faire du ſavon de Starkey en quatre ou cinq heures, ſans employer d'intermedes, & de maniere que la totalité des ſubſtances reſte parfaitement unie ſans qu'il ſe faſſe de ſéparation*. En attendant que M. Rouelle le jeune eſſaie à donner la ſolutioin de ſon problême, je vais lui prouver par pluſieurs expériences, qu'il y travaillera inutilement ; & je lui conſeille de ne pas perdre ſon temps à chercher ce qui eſt néceſſairement introuvable par la nature même des ſubſtances qu'on met en jeu.

Toutes les expériences que j'ai faites à ce ſujet, m'ont pleinement convaincu qu'il eſt impoſſible d'unir & de combiner en une ſeule fois des quantités données d'eſſences de térébenthine & de ſel alkali, de maniere qu'il ne ſe ſépare rien après que le mélange eſt fait, & cela dans quelques proportions qu'on mêle ces deux ſubſtances. J'ai remarqué 1°. que la partie la plus ténue de l'eſſence de térébenthine ſe diſſipe pendant qu'on fait le mélange : 2°. qu'il ne reſte que la partie la plus épaiſſe combinée avec l'alkali fixe : 3°. que l'eſſence de térébenthine, qui reſte unie à l'alkali fixe, immédiatement après le mélange, n'eſt pas combinée en totalité, puiſqu'il s'en ſépare une grande partie dans l'eſpace de quelques jours. 4°. Il en eſt de même de l'alkali fixe : dans quelques proportions qu'on le faſſe entrer dans le mélange, il y en a toujours une partie qui refuſe de ſe combiner avec de l'eſſence de térébenthine. C'eſt elle qui ſe charge de l'humidité de l'air, & qui forme le *deliquium*. On pourroit croire que le *deliquium* auquel eſt ſujet le ſavon de Starkey, immédiatement après qu'il eſt fait, provient de ce qu'il a la propriété ou plutôt l'inconvénient de ſe décompoſer en partie à l'air après qu'il eſt fait : mais les choſes ne ſe paſſent point ainſi ; il eſt facile d'en juger par les propriétés de ce ſavon nouvellement fait. Tant qu'il n'eſt pas tombé en *deliquium*, il eſt fort âcre, cauſtique, à raiſon de l'alkali fixe qui n'eſt pas combiné ; mais lorſqu'on a ſéparé par le *deliquium* cet alkali ſurabondant, le ſavon eſt infiniment plus doux, & il n'a plus la ſaveur cauſtique comme il l'avoit auparavant. 5°. Enfin une partie de l'acide de l'eſſence de térébenthine ſe combine avec une partie de l'alkali fixe, & forme un ſel particulier, ſuſceptible de cryſtalliſation. Ce ſel eſt fort peu connu : il a une ſaveur un peu camphrée.

Les expériences par leſquelles j'ai conſtaté tout ce qui vient d'être dit, avoient été faites dans le deſſein de connoître les meilleures proportions d'alkali fixe & d'eſſence de térébenthine. J'ai d'abord commencé par broyer enſemble ſur un porphyre une once d'eſſence de térébenthi-

ne & autant de sel alkali : j'ai mis ce mélange dans un bocal de verre, pour l'examiner quelque temps après.

J'ai répété cette expérience, en employant toujours la même dose de l'alkali, mais en variant celle de l'essence de térébenthine, jusqu'à ce que je fusse parvenu aux proportions d'une partie d'alkali, contre douze d'essence de térébenthine.

J'avois soin d'examiner ces mélanges toutes les semaines : ils attiroient tous l'humidité de l'air, & tomboient en *deliquium* : en un mot, ils présentoient les mêmes phénomenes dont nous avons parlé précédemment. Je remarquerai seulèment que le mélange de *trois parties d'essence de térébenthine sur une d'alkali* m'a fourni autant de savon que les mélanges dans lesquels j'en faisois entrer beaucoup davantage. Ainsi une plus grande quantité d'essence de térébenthine, que celle de deux à trois parties sur une d'alkali, est pour ainsi dire en pure perte.

Avec de l'essence de térébenthine un peu épaisse, on obtient une plus grande quantité de savon, & il se forme plus facilement : j'ai même quelquefois ajouté à ces mélanges différentes doses de térébenthine, qui ont assez bien réussi : mais il arrive un inconvénient ; c'est que ce savon, en vieillissant, perd presque toutes ses qualités savonneuses, & devient transparent & résineux comme de la térébenthine pure.

Si au contraire on fait du savon de Starkey avec de l'essence de térébenthine parfaitement rectifiée, il arrive précisément le contraire, c'est-à-dire, qu'on ne tire presque point de savon. J'ai mêlé & broyé ensemble quatre onces de sel alkali, & deux livres d'essence de térébenthine rectifiée au bain-marie sur de la chaux vive : je n'ai obtenu de ce mélange qu'un gros de savon de Starkey : presque toute l'huile s'est évaporée : l'alkali est resté uni avec la petite portion de substance résineuse. Dans l'espace de huit jours, cet alkali est tombé en *deliquium*. L'huile de térébenthine rectifiée sur de la chaux, est tellement dépouillée de son acide, que l'alkali provenant du *deliquium* de ce savon, ne forme point de sel neutre, comme les

les *deliquium* des ſavons précédents : le ſavon étoit plus beau & plus liſſe. J'obſerverai à l'occaſion de l'eſſence de térébenthine, rectifiée ſur de la chaux vive, que lorſqu'elle s'épaiſſit à l'air, elle laiſſe un réſidu ſemblable au baume de Canada : il en a l'odeur & la couleur.

Il réſulte des expériences dont nous venons de parler, qu'il eſt impoſſible d'unir & de combiner en une ſeule fois, ſans qu'il ſe faſſe de ſéparation, des quantités données d'huile de térébenthine & d'alkali fixe. J'ai tenté ſi, par le moyen de quelques intermedes, qui ne fuſſent point contraires à la nature du ſavon de Starkey, je pourrois mieux réuſſir ; mais inutilement. Les intermedes que j'ai employés ſont l'amidon, le ſucre, le ſavon de Starkey, anciennement fait, le ſavon blanc ordinaire & l'huile d'olives. Les deux eſpeces de ſavon & l'huile d'olives ont donné à l'eſſence de térébenthine un degré de conſiſtance qui étoit très favorable pour ſa combinaiſon avec l'alkali fixe ; l'amidon n'a rien fait, & le ſucre ſembloit s'oppoſer à la formation du ſavon. Tous ces intermedes n'ont point empêché le *deliquium* d'une partie de l'alkali, ni une portion de l'eſſencé de térébenthine de ſe ſéparer.

Le ſavon ordinaire ſe fait, comme nous l'avons dit, avec une leſſive alkaline, dans laquelle il ſe trouve néceſſairement de l'eau : quelques perſonnes avoient penſé d'après cela qu'il falloit en ajouter à celui de Starkey, ou faire ce ſavon avec cette même leſſive. On croyoit même que c'étoit par défaut d'eau qu'on avoit tant de peine à faire cette eſpece de ſavon ; mais on ne faiſoit pas attention qu'il entre dans la compoſition des huiles eſſentielles une bien plus grande quantité d'eau que dans celle des huiles graſſes : une grande partie de l'eau de l'huile eſſentielle de térébenthine ſe ſépare pendant la formation du ſavon ; ce qui en fournit plus qu'il n'en doit reſter après qu'il eſt fait. J'ai répété toutes les expériences dont nous avons parle précédemment en ajoutant différentes quantités d'eau dans chacun des mélanges, en commençant par quelques gouttes, & l'augmentant dans les autres peu à peu, juſqu'à ce que je fuſſe parvenu à la doſe de deux onces : la plus petite quantité

d'eau a toujours nui à la combinaison; & lorsqu'il s'en trouvoit davantage, il étoit absolument impossible de former quelque portion de savon, parceque, dans ce cas, l'action de l'alkali n'est pas assez immédiate sur l'huile.

Dans plusieurs de ces mélanges, j'ai substitué l'esprit de vin à l'eau, qui ne m'a pas mieux réussi.

J'ai pareillement varié l'espece de sel alkali, & j'ai répété ces expériences avec du nitre fixé par le tartre, du sel de potasse, du sel de cendres gravelées : tous ces sels n'ont pas fait de différences sensibles.

J'ai encore essayé les crystaux de soude : j'en ai broyé une once avec cinq gros d'essence de térébenthine : l'eau de crystallisation, & la nature de cette espece d'alkali de n'être pas déliquescent, font cause que ce mélange s'est fait très imparfaitement : il est resté sec & pulvérulent. Ce même sel, desséché & privé de son eau de crystallisation, ne m'a pas mieux réussi; (1) le mélange est devenu plus sec & en poudre : toute l'essence de térébenthine s'est évaporée, à l'exception de douze grains qui ont été combinés avec le sel alkali.

La lessive caustique des Savonniers n'a pas non plus réussi.

Mais au moins est-il certain, d'après toutes les expériences que j'ai faites sur cette matiere, 1°. que de quelque maniere qu'on s'y prenne pour faire le savon de Starkey, il est toujours le même, lorsqu'on emploie un des sels alkalis fixes ordinaires & de l'essence de térébenthine, telle qu'on la trouve communément dans le commerce. 2°. Pour avoir ce savon toujours uniforme, de même qualité, & dans son plus grand degré de perfection, il est absolument nécessaire d'exposer à l'air humide le mélange après qu'il est fait, afin de séparer par le *deliquium* les substances qui ne se sont pas combinées. Ce n'est qu'après lui avoir fait subir cette derniere opération, qu'on

---

(1) Douze gros de crystaux de soude n'ont laissé, après leur dessication, que cinq gros & demi de sel.

doit l'employer dans la Médecine, & que le ſavon de Starkey eſt cenſé être fait.

Dans la Gazette de Médecine, du Mercredi premier Octobre 1762, on a inſéré un procédé pour faire ce ſavon dans l'eſpace d'environ deux heures. Ce procédé conſiſte *à triturer enſemble, dans un mortier de marbre, une once de ſavon de Starkey anciennement fait, quatre onces de ſel alkali, & cinq onces & demie d'eſſence de térébenthine, pendant deux heures ou environ, & l'opération eſt finie.* Il eſt bon d'obſerver que l'Auteur dit être un apprentif, & qu'il tient ce procédé de ſon maître d'apprentiſſage (*Voyez même Gazette, page* 350) : ce qui n'eſt point du tout difficile à croire; le jeune homme, mauvais obſervateur, ne s'eſt pas apperçu que la quantité d'eſſence de térébenthine n'eſt pas ſuffiſante pour combiner tout l'alkali, & qu'une grande partie eſt tombée en *deliquium.* Peut-être que ſon maître d'apprentiſſage a voulu lui cacher cette obſervation; c'eſt ce que j'aime mieux croire pour l'honneur du maître : mais cela prouve toujours le peu de cas qu'on doit faire des procédés qui ſont donnés par des jeunes gens, & ſur-tout par des apprentifs, qui ſont en même temps de mauvais obſervateurs.

Dans le trente-ſeptieme volume de l'Encyclopédie d'Yverdun, on a donné au mot ſavon un article ſur le ſavon de Starkey; c'eſt un extrait mal-fait de ce que je dis dans cet ouvrage ſur cette matiere; dans cet extrait on ne trouve aucun procédé qu'on puiſſe ſuivre, & cependant on voit que l'intention eſt contraire. L'auteur attribue à Staahl des manipulations dont Staahl n'a jamais parlé. On ne devine pas trop pourquoi l'auteur de cet article n'a dit qu'une vérité; c'eſt, dit-il, *qu'on a mis plus d'importance à la préparation de ce ſavon qu'il n'en méritoit; le point eſſentiel n'eſt pas qu'il ſoit promptement fait, mais qu'il ſoit bien fait.* M. Macquer avoit fait cette réflexion avant lui dans ſa réponſe à la lettre plaintive que lui avoit adreſſée M. Rouelle le jeune. C'eſt à M. Rouelle qu'on doit attribuer l'eſpece d'importance qu'on

a pu mettre dans les écrits qui ont paru sur cette matiere ; parcequ'en général Mrs. Rouelle mettoient beaucoup de prétention dans tout ce qu'ils croyoient leur appartenir, & faisoient peu de cas des travaux de leurs compatriotes.

De la Fermentation.

Après avoir parlé de la distillation de l'eau, & des eaux simples & composées, il convient que nous placions ici la distillation du vin, & la rectification de l'esprit de vin, pour parler ensuite des eaux spiritueuses, simples & composées. Mais l'esprit de vin étant le produit de la fermentation, nous croyons qu'il est à propos de donner auparavant une définition de ce que l'on entend par fermentation, d'autant plus que nous aurons occasion de parler de beaucoup de médicaments composés officinaux, qui sont sujets à s'altérer & même à se détruire par le mouvement de la fermentation qu'ils éprouvent quelque temps après qu'ils sont faits. Nous n'exposerons pas ici tous les phénomenes & la théorie de la fermentation : je réserve ces détails pour ma Chymie.

On considere ordinairement la fermentation sous trois états différents : savoir, *la fermentation spiritueuse*, *la fermentation acide*, *& la fermentation putride* ou *alkalescente*. Plusieurs Chymistes distinguent ces trois états, comme trois especes de fermentations particulieres : pour moi je pense qu'elles ne sont que la même qui se continue. Il n'y a point de corps végétal qui ne puisse passer successivement par ces trois états : les matieres parfaitement animalisées sont les seules qui n'éprouvent ni la fermentation spiritueuse, ni la fermentation acide ; elles passent tout de suite à la putréfaction : mais nous verrons que ce troisieme état, par où passent certains corps, ne doit pas être considéré comme une fermentation.

La fermentation spiritueuse est celle qui produit le vin, la biere, le cidre, & généralement toutes les liqueurs vineuses. On peut la définir un mouvement intestin, accompagné de chaleur, qui s'excite entre les parties d'un suc sucré, qui en désunit les principes, les combine d'une

maniere différente, en les faisant changer de nature, & les sépare en deux parties, l'une, que l'on nomme le *vin*, & l'autre, les *feces* ou *lie*. Le sucre seul est la matiere propre à former du vin & de l'esprit de vin. *Voyez* mon mémoire sur la meilleure maniere de construire les alambics.

La fermentation acide est un mouvement intestin, qui continue, ou qu'on renouvelle artificiellement, entre les parties d'une liqueur qui a subi la fermentation vineuse, & qui convertit le vin en une liqueur acide que l'on nomme *vinaigre*, en combinant la partie spiritueuse du vin, avec les autres principes, plus intimement qu'elle ne l'étoit auparavant.

La putréfaction, à proprement parler, n'est point une fermentation : nous la définissons une analyse spontanée, sans chaleur, ou un affaissement, un déchirement des parties des corps par le poids de leur masse, & par la dilatation des fluides qu'ils contiennent, à l'aide de la chaleur extérieure qui dégage les principes aqueux, huileux & salins qui les constituoient.

La substance saline que fournissent les corps putréfiés, est toujours de l'alkali volatil, pour la plus grande partie, soit que ce soit des matieres végétales ou des matieres animales qu'on fasse putréfier ; c'est ce qui l'a fait nommer par les Chymistes, *fermentation alkalescente*. Beaucoup de corps, après leur putréfaction, laissent de l'alkali fixe qu'on obtient sans combustion.

La définition que je donne ici de la putréfaction, a paru extraordinaire à quelques Chymistes ; c'est pourquoi il est à propos d'entrer dans les éclaircissements nécessaires, & d'expliquer cette définition avec une certaine étendue.

1°. Par *analyse spontanée*, j'entends la désunion de tous les principes du corps qui tombe en putréfaction ; ce qui en effet arrive spontanément, puisqu'il ne faut pour la putréfaction que la chaleur naturelle de l'atmosphere, & qu'elle se fait sans le secours d'aucun agent étranger. D'ailleurs, c'est une véritable analyse, puisque tous les corps qui ne sont susceptibles que de la putréfac-

tion, rendent, en se putréfiant, à peu près les mêmes principes que par l'analyse qu'on en fait au feu.

Par le moyen du feu, on tire de l'huile, de l'eau, du sel volatil, de l'air & de la terre : par la putréfaction, on obtient les mêmes substances, à l'exception de la matiere huileuse qu'on ne tire pas. Quelques personnes pourroient objecter que l'alkali volatil, qu'on tire par l'analyse des matieres animales, est l'ouvrage du feu, & qu'il est de même l'ouvrage de la putréfaction ; que le mouvement qui s'excite dans le corps qui se putréfie, est très capable, comme le feu, de combiner ensemble les substances propres à former l'alkali volatil ; par conséquent, dira-t-on, l'alkali volatil n'existe pas tout formé dans les matieres animales.

Je répondrai à cela que l'alkali volatil existe tout formé dans les matieres animales : le feu & la putréfaction ne sont que des moyens de le séparer plus complètement ; mais on peut en obtenir une certaine quantité par un moyen moins destructeur : l'alkali fixe suffit pour cela. J'ai versé nombre de fois, sur de la chair fraîche & pilée, de l'alkali fixe ; il s'est toujours dégagé sur-le-champ une odeur vive, pénétrante, qui est de l'alkali volatil. Quelquefois j'ai soumis ce mélange à la distillation au bain-marie ; j'en ai tiré une quantité assez considérable d'alkali volatil : par ce moyen, on obtient l'alkali volatil sans combustion & sans putréfaction. On ne peut disconvenir alors que cette substance saline n'existe toute formée dans les matieres animales ; mais comme elle ne se laisse point appercevoir à l'odorat dans la chair fraîche, elle est nécessairement combinée : je pense même que l'alkali volatil y est sous deux états différents ; 1°. combiné avec une partie des matieres huileuses : sous cette forme, il est dans un état savonneux : ce même alkali volatil est combiné avec une certaine quantité d'acide animal très subtil ; & sous cette forme, il est dans l'état d'un sel neutre ammoniacal phosphorique. Dans l'un & dans l'autre état, l'alkali fixe le dégage avec la même facilité.

La putréfaction donne donc à peu près les mêmes pro-

duits que par l'analyse au feu, avec cette différence cependant, que la putréfaction ne fournit point d'huile ni de matiere huileuse : je m'en suis assuré en faisant putréfier des matieres végétales & animales dans des alambics de verre : la substance huileuse se détruit par la putréfaction : elle se convertit en eau & en terre charbonneuse : la terre qui provient des matieres putréfiées, est noire, comme celle qui reste dans la cornue après l'analyse : celle-ci n'a point d'odeur ; mais celle que fournit la putréfaction, est au contraire d'une fétidité considérable. C'est vraisemblablement à ces différences qu'on doit attribuer celles qu'on remarque dans l'odeur des produits : ceux qu'on obtient par l'analyse, ont une odeur qui tient un peu de celle des matieres en putréfaction ; mais cette odeur est masquée par celle de brûlé qu'ont tous les produits qu'on obtient par le feu ; ce qui corrige un peu leur fétidité : ils sont d'ailleurs noirs & charbonneux. Ceux qui se volatilisent dans la putréfaction, n'ont que peu ou point de couleur : ils sont d'une fétidité insupportable, tirant toujours sur l'odeur de matiere fécale. Il est bien difficile d'assigner la vraie cause de ces différentes odeurs : on ne peut que dire qu'elles proviennent singulièrement de l'état de la matiere phlogistique, de sa dose, & de l'arrangement que prennent entre elles les différentes substances qui se dégagent des corps pendant l'analyse au feu, & pendant la putréfaction. Il est certain que l'analyse au feu, qui se fait dans un espace de temps assez court, doit combiner les substances d'une maniere différente que ne le fait la putréfaction, qui dure des temps très considérables. Mais comment ces nouvelles combinaisons se font-elles ? quels sont les principes prochains qui les constituent ? &c. La Chymie & la Physique ne sont pas encore assez avancées pour expliquer ces choses. Il y a, comme on voit, encore beaucoup de recherches à faire sur cette matiere, & qui ne peuvent manquer de jetter beaucoup de lumiere sur l'économie animale : c'est ce que j'examinerai dans ma Chymie.

2°. Je dis que la putréfaction se fait *sans chaleur*, c'est-

à-dire, que les corps, en se putréfiant, ne s'échauffent point & ne prennent point un degré de chaleur supérieur à celui de l'atmosphere : c'est ce que nous prouverons dans un instant. Les Anatomistes sont à portée de s'appercevoir qu'un cadavre qui se putréfie, n'a pas plus de chaleur qu'il n'en avoit avant la putréfaction.

3°. Je dis que la putréfaction est *un affaissement, un déchirement des parties des corps, par le poids de leur masse, & par la dilatation des fluides qu'ils contiennent.*

Ayant prouvé plus haut que la putréfaction est une véritable analyse spontanée, il est sensible que cette analyse ne peut s'opérer en effet que par une désunion, une séparation, une division des parties des corps qui se putréfient, & que cette séparation ne peut être causée que par la dilatation que la chaleur naturelle de l'atmosphere occasionne dans les fluides que contiennent tous les végétaux & les animaux. Il est sensible aussi que cette désunion, cette séparation des parties, est accompagnée d'un affaissement de ces mêmes parties.

4°. Je dis *à l'aide de la chaleur extérieure*, parcequ'en effet, la putréfaction ne s'opere que quand il y a dans l'atmosphere un degré de chaleur suffisant pour entretenir la liquidité des fluides contenus dans les corps; ce qui est si vrai, que les corps qui sont gelés par le froid, ne se putréfient point.

5°. Enfin, j'ajoute que *cette chaleur extérieure dégage les principes aqueux, huileux & salins qui constituoient les corps avant leur putréfaction.* Ceci est prouvé, puisque les corps, même en se putréfiant, perdent leur odeur lorsqu'on les fait geler : c'est un fait que tout le monde connoît.

Tout ce que je viens de dire explique, ce me semble, d'une maniere claire le méchanisme de la putréfaction; & dans tout ce méchanisme, je ne vois rien qui annonce une fermentation, puisqu'il n'y a ni gonflement sensible, ni effervescence, ni chaleur autre que celle de l'atmosphere, comme je m'en suis assuré par l'expérience suivante.

J'ai mis dans un vaſe de verre une quantité aſſez conſidérable de viande : j'ai placé au milieu de cette viande la boule d'un thermometre, & jai recouvert le vaiſſeau avec un parchemin, percé d'un petit trou dans ſon milieu, pour laiſſer paſſer le tube du thermometre. A côté, il y avoit un autre thermometre de même marche que celui de l'expérience, qui m'annonçoit le degré de chaleur de l'atmoſphere. J'ai obſervé exactement ces deux thermometres pendant plus de dix-huit mois qu'a duré cette expérience, & jamais je n'ai remarqué que le thermometre, plongé dans la viande, indiquât plus de chaleur que celui qui étoit placé à côté.

J'avois eu ſoin de marquer par une barre, à l'extérieur du vaſe, l'eſpace qu'occupoit la viande, & je n'y ai jamais apperçu de gonflement : au contraire, j'ai remarqué qu'à meſure que la viande ſe pourriſſoit, elle s'affaiſſoit de plus en plus, & qu'enfin la maſſe a conſidérablement diminué de volume, juſqu'à ſon entier deſſéchement.

On auroit tort de regarder la chaleur qu'on remarque dans le fumier comme un effet de la putréfaction : cette chaleur, au contraire, n'eſt que l'effet de la fermentation ſpiritueuſe, & celui de la fermentation acide, que la paille de ce fumier éprouve avant d'entrer en putréfaction, comme cela eſt prouvé par la couleur rouge qu'on voit paroître ſur le papier bleu, en l'expoſant à la fumée qui s'exhale du fumier. D'ailleurs l'odeur du fumier, quand il eſt bien chaud, n'eſt point celle des matieres qui entrent en putréfaction : c'eſt un mélange de l'odeur d'une très petite quantité de matiere putréfiée, avec l'odeur d'une plus grande quantité de matiere en fermentation ſpiritueuſe & acide. Ces trois états ont lieu en même temps : ils ſe confondent dans la maſſe du fumier : juſqu'ici on ne les a pas diſtingués : on ne voyoit que de la putréfaction ; ce qui a fait penſer que la putréfaction excitoit de la chaleur. Cependant il étoit facile de remarquer qu'un tas de fumier produit d'abord beaucoup de chaleur, mais qu'elle va toujours en diminuant, à proportion que la matiere végétale approche de ſa putréfaction. Les végétaux n'entrent bien

véritablement en putréfaction que lorsque leurs fermentations spiritueuses & acides sont entièrement cessées ; alors il ne s'excite plus de chaleur : c'est un fait que j'ai constaté par une longue suite d'expériences sur différentes especes de matieres végétales que j'ai fait putréfier.

Au reste, ces fermentations spiritueuses & acides des végétaux sont accompagnées d'une chaleur d'autant plus grande, que leur masse est plus considérable, & que l'humidité se trouve dans des proportions plus convenables. Cette chaleur est quelquefois telle, que les végétaux s'enflamment, comme on le voit arriver assez souvent dans les meules de foin.

Les matieres parfaitement animalisées ne sont au contraire absolument point susceptibles des deux premiers degrés de la fermentation : elles passent sur-le-champ à la putréfaction sans produire de chaleur. Un Amateur distingué a cherché à répandre de l'incertitude sur les faits dont je viens de parler ; mais j'aurois été plus flatté, s'il eût opposé des faits à ce que j'avance, au lieu de conjectures, comme il le fait. Voici comme il s'explique : *Je crois que l'Auteur s'est trompé : j'imagine qu'il n'a probablement observé sa viande que lorsqu'il n'étoit plus temps ; mais s'il l'eût examinée dans les premiers moments de la putréfaction, il l'eût sans doute trouvée augmentée de volume. En effet, un corps ne sauroit se putréfier, qu'il ne s'excite un mouvement dans toutes ses parties ; & l'on sait que tout mouvement produit de la chaleur* (1).

Pour satisfaire l'Auteur, je viens de répéter cette expérience avec toute l'exactitude dont je suis capable : j'ai pris toutes les précautions convenables pour observer tous les phénomenes qui se passent pendant la putréfaction : j'ai reconnu que je ne me suis pas trompé dans ce que j'ai avancé sur cette matiere. Voici de quelle maniere j'ai répété cette expérience.

J'ai pilé dans un mortier de marbre deux livres de chair

---

(1) Voyez essai pour servir à l'Histoire de la putréfaction, page 10.

de bœuf très fraîche, je l'ai introduite dans un matras à deux ouvertures A, B, & je l'ai rempli jusqu'en C. J'ai eu l'attention de fouler cette chair afin qu'il ne restât aucun vuide. En A, *figure* 3, *planche* 2, j'ai ajusté une vessie de cochon vuide d'air & rendue souple à force de l'avoir frottée entre les mains : à l'ouverture B, j'ai assujetti un thermometre avec un bouchon de liege & de la cire molle : à côté de cet appareil j'ai placé un thermometre de même marche, pour me servir de comparaison : j'ai placé le tout dans une chambre dans laquelle je faisois toujours du feu. J'ai commencé l'expérience le 2 Novembre 1768, & j'observois trois fois par jour ce qui se passoit, le matin, à midi & le soir. Depuis le commencement de l'expérience, jusqu'au 5 Novembre, les thermometres sont restés de part & d'autre à dix degrés au-dessus de la glace. Ce jour-là, la chair a commencé à se gonfler un peu : il s'est épanché à sa surface un peu de sang; point d'air de dégagé. La chair avoit la consistance d'une pâte ferme, sans aucune mauvaise odeur : elle avoit perdu un peu de sa couleur vermeille dans la partie supérieure. Depuis le 5 jusqu'au 9 de Novembre, les thermometres de part & d'autre ont été tantôt à huit degrés, & tantôt à sept au-dessus de la glace. Le gonflement a augmenté successivement dans cet intervalle, & il s'est séparé beaucoup de liqueur rouge. Le 10, les thermometres étant à sept degrés au-dessus de la glace, le gonflement a cessé, & la chair a commencé à s'affaisser : la liqueur a été repompée dans la chair : il ne s'est pas encore dégagé d'air.

Le 11, mêmes phénomenes; beaucoup d'affaissement; point d'air de dégagé : la chair est devenue livide dans la partie supérieure, & elle étoit toujours vermeille en dessous. J'ai débouché le matras pour observer l'odeur : la chair avoit celle qu'on observe à de la viande bien mortifiée, mais elle n'avoit point du tout celle de la putréfaction, & ne sentoit point mauvais.

Le 12 au soir, les thermometres étant à sept degrés au-dessus de la congelation, la chair a continué de s'affais-

ſer, & elle a commencé à exhaler une légere odeur de putréfaction, qui a augmenté tous les jours; mais il n'a commencé à ſe dégager de l'air que le 15, les thermometres étant reſtés toujours à la même température. Le 17, la couleur livide a augmenté conſidérablement en-deſſus, & la couleur vermeille s'eſt conſervée même pendant pluſieurs années en-deſſous : l'affaiſſement à diſcontinué, le dégagement de l'air a augmenté.

Depuis le 17 juſqu'au 21, les thermometres, de part & d'autre, ſont reſtés à ſix dègrés au-deſſus de la glace : les mêmes phénomenes ſe ſont accrus inſenſiblement : il s'eſt formé à la partie ſupérieure quelques puſtules gangreneuſes, & deux petites taches de moiſiſſure de ſix lignes de diametre : quelques jours après, ces taches de moiſiſſure ont diſparu, les puſtules ont augmenté, & l'air a continué à ſe dégager.

Depuis le 21 Novembre juſqu'au 20 de Janvier 1769, que j'ai continué d'obſerver cette putréfaction, j'ai remarqué que les progrès vont toujours en augmentant, & que l'air ſe dégage à meſure que la putréfaction s'avance, mais je n'ai jamais obſervé aucun degré de chaleur ſupérieur à celui de l'atmoſphere, depuis le commencement de cette expérience juſqu'aujourd'hui 20 Janvier 1769, & je puis aſſurer avec confiance qu'il ne s'excite aucune chaleur pendant tout le temps de la putréfaction : j'ai répété ces expériences pluſieurs fois, & je n'en ai jamais obſervé.

Il réſulte de l'expérience & des phénomenes que je viens d'expoſer, que le reproche qu'on me fait de n'avoir pas obſervé de gonflement dans les premiers moments de la putréfaction, eſt mal fondé, puiſque ce gonflement commence & finit avant que la putréfaction ſe faſſe ſentir de la moindre choſe. Je m'étois apperçu de ce gonflement qui précede de beaucoup la putréfaction; je n'avois pas cru devoir en parler, parcequ'il ne peut être regardé comme un des phénomenes de la putréfaction. Il y a même un repos de plus de vingt-quatre heures entre la ceſſation de ce gonflement & le commencement de la putréfaction; ce

dont je me ſuis aſſuré par l'odeur, par la couleur de la chair, & par tous les autres phénomenes qui accompagnent ces deux différents états.

J'attribue ce gonflement à une légere fermentation ſpiritueuſe & acéteuſe, occaſionnée par la portion des ſucs contenus dans la chair, qui ne ſont pas encore parfaitement animaliſés. Ce que l'on nomme *viande mortifiée*, eſt de la chair qui eſt dans cet état de gonflement. Il y a tout lieu de penſer que, s'il étoit poſſible de ſe procurer des matieres parfaitement animaliſées, & qui ne continſſent rien des ſubſtances non animaliſées, leur putréfaction ne ſeroit pas précédée d'un ſemblable gonflement. Quoi qu'il en ſoit, j'ai répété ces expériences dans les grandes chaleurs de l'été, & dans les chaleurs tempérées de l'automne & de l'hiver; je n'ai jamais obſervé, ſoit devant, ſoit pendant la putréfaction, de plus grande chaleur que celle de l'air ambiant.

Je ferai obſerver que, lorſqu'on fait cette expérience dans les chaleurs de l'été, la putréfaction ſe fait beaucoup plus promptement; alors elle ſe confond avec le gonflement qui la précede, parcequ'elle commence avant qu'il ſoit entièrement ceſſé. On peut prendre ces deux différents états pour un ſeul, & croire qu'il eſt l'effet de la putréfaction : c'eſt-là vraiſemblablement ce qui eſt arrivé à l'Auteur de la note inſérée dans l'*Eſſai pour ſervir à l'Hiſtoire de la Putréfaction*; & c'eſt-là ce qui l'a induit en erreur. Je me flatte, au reſte, que l'Auteur, qui eſt un amateur éclairé, & qui contribue, par ſon travail, à l'avancement des Sciences phyſiques, ne me ſaura pas mauvais gré de mes obſervations. S'il a fait cette expérience dans une ſaiſon peu favorable à obſerver ſucceſſivement les phénomenes dont nous parlons, je le prie de vouloir bien la répéter dans une température moyenne, lorſque le thermometre eſt depuis ſix juſqu'à dix degrés au deſſus de la congelation; il obſervera alors que les phénomenes ne ſe confondent point, & qu'ils ſe préſentent ſucceſſivement les uns après les autres, de ſorte qu'on peut les obſerver avec préciſion.

Je n'ai jamais dit que la putréfaction se faisoit *sans mouvement*, je dis précisément le contraire : l'affaissement, qui est le principal effet que j'admets dans la putréfaction, est bien un mouvement qui s'excite dans toutes les parties des corps qui se putréfient : en cela, je suis d'accord avec l'Auteur de la note ; mais je ne suis pas de son avis, lorsqu'il dit : *l'on sait que tout mouvement excite de la chaleur.* Qu'il me permettre de lui prouver qu'il est bien dans l'erreur.

Le sel ammoniac, le sel marin, le sucre, & un grand nombre d'autres sels, produisent, en se dissolvant dans l'eau, un froid plus ou moins considérable : ces dissolutions ne se font certainement pas sans mouvement.

L'Auteur peut consulter les Mémoires de l'Académie, pour l'année 1727. M. Geoffroy rapporte beaucoup d'expériences de combinaisons d'huile essentielle avec l'esprit de vin, dont les unes ont excité du froid, d'autres de la chaleur, & enfin d'autres qui n'ont occasionné ni froid ni chaud. Toutes ces combinaisons ne se font pas sans mouvement. Dans la *Statique des Végétaux* de M. Hales, traduite de l'Anglois par M. de Buffon, page 364, n°. 77, l'Auteur trouvera qu'en projettant deux gros de sel ammoniac sur trois gros d'huile de vitriol, ce mélange a produit à l'instant une grande effervescence, en dégageant l'acide marin, & a fait baisser un thermometre de Fareinheit de douze degrés, tandis que les vapeurs qui s'en élevoient étoient si chaudes, qu'elles ont fait élever un semblable thermometre de dix degrés. La chaleur que produisent les vapeurs qui s'élevent de ce mélange, vient de l'acide marin réduit en vapeurs très concentrées, qui attire puissamment l'humidité de l'air, & qui s'échauffe par ce moyen ; mais cette chaleur est absolument indépendante du mouvement & du froid qui s'excite entre l'acide vitriolique & l'alkali volatil du sel ammoniac.

L'acide nitreux décompose le sel de Glauber, comme je l'ai démontré ailleurs : pendant cette décomposition, il se fait un froid considérable : cette décomposition ne se fait certainement point sans mouvement.

Les acides minéraux concentrés, verſés ſur de la glace pilée, produiſent, à meſure que la glace ſe fond, un froid très conſidérable ; la glace entre dans une ſorte de fuſion.

Lorſqu'on mêle de l'eau & de l'eſprit de vin, il ſe produit de la chaleur ; mais lorſqu'on mêle de la glace & de l'eſprit de vin, il ſe produit, au contraire, un très grand froid à meſure que la glace ſe fond. Dans toutes ces expériences de refroidiſſements artificiels, il y a néceſſairement beaucoup de mouvement. Il réſulte de tout ceci, qu'il n'y a rien d'étonnant que dans la putréfaction, où j'admets du mouvement, il n'y ait point de chaleur : d'ailleurs, les thermometres les plus exacts n'en indiquent pas.

Il me reſte, pour finir cet article, à prévenir une objection qu'on ne manqueroit pas de me faire ſur les matieres parfaitement animaliſées, que j'ai dit n'être point ſuſceptibles des deux premiers degrés de la fermentation. On peut m'objecter que le bouillon de pure viande commence par s'aigrir avant de ſe putréfier, & on en concluroit que les matieres animales ſont ſuſceptibles de la fermentation acide.

Je répondrai que les matieres avec leſquelles on fait ordinairement du bouillon, ſont tirées des animaux granivores. La chair de ces animaux renferme dans les vaiſſeaux des ſucs qui ne ſont pas parfaitement animaliſés, & qui participent encore de la nature des ſubſtances végétales. Lorſqu'on fait bouillir cette chair dans de l'eau, les ſucs extractifs de nature végétale ſe diſſolvent les premiers ; ils paſſent preſque tous en entier dans la décoction.

Mais il n'en eſt pas de même de la chair des animaux carnaſſiers : les vaiſſeaux ſont remplis de ſubſtances mieux animaliſées ; le bouillon ne s'aigrit point, ou du moins pas ſenſiblement ; il paſſe tout de ſuite à la putréfaction. Si l'on apperçoit un peu d'acide dans le bouillon ou décoction de la chair des animaux granivores, on ne l'apperçoit pas dans la chair qu'on fait putréfier, parceque

cet acide est enveloppé & masqué par la grande quantité de substance animalisée qui entre en putréfaction en même temps que les matieres végétales entrent en fermentation.

Tout ce que nous venons de dire nous prouve bien que la putréfaction est le dernier effort que la nature exerce sur tous les corps des regnes végétal & animal; & que, dans cette grande opération, elle a pour objet de détruire & de réduire à leurs premiers éléments tous les individus qui ont eu vie, ou qui ont végété. La mort est le premier pas que les animaux font vers la putréfaction : elle se fait en plus ou moins de temps, suivant les circonstances. Je tiens depuis douze années, dans un vase de verre, de la chair qui n'est point encore putréfiée complètement : elle a encore une odeur cadavéreuse : j'ai cependant eu soin d'ajouter de l'eau à mesure que l'humidité de la chair s'évaporoit; & j'ai remplacé cette eau à mesure qu'il étoit nécessaire : peut-être faut-il un espace de vingt années pour faire ainsi putréfier les corps complètement. Il n'en est pas de même de ceux qui sont ensevelis dans la terre, la plupart sont putréfiés dans un espace de temps beaucoup moins grand : le voisinage des terres calcaires accélere beaucoup leur putréfaction. La plupart des Chymistes & des Physiciens ont reconnu, dans cette espece de terre, une qualité putréfiante, mais je ne sache personne qui en ait expliqué la cause. Je me crois suffisamment fondé à dire qu'elle vient de ce qu'il entre dans la composition de cette espece de terre *un peu plus que la moitié de son poids d'eau & d'air, & que c'est cette quantité d'eau, contenue dans les terres calcaires, qui caractérise spécialement la terre dont nous parlons, & qui la distingue des pierres & des terres vitrifiables.* C'est à cette eau principe qu'on doit attribuer la grande difficulté qu'ont les terres calcaires pour entrer en fusion : elles ne peuvent véritablement se fondre au feu que lorsqu'elles ont entièrement perdu leur eau principe : l'eau n'est point un principe de vitrification : alors elles se convertissent en terre vitrifiable. J'ai démontré toutes ces choses dans un Mémoire lu

à

à l'Académie en 1766 (1). Ce Mémoire avoit encore pour objet de faire voir que les terres calcaires contiennent tous les matériaux des ſels & des ſubſtances ſalines : on peut, en leur ajoutant la quantité de principe inflammable qui leur manque, former de l'alkali fixe artificiel : j'ai indiqué ce procédé dans mon *Manuel de Chymie*, & je donne dans ma *Chymie* tous les détails relatifs à cette expérience. Quoi qu'il en ſoit, j'ai remarqué que les terres calcaires, ainſi privées de toute humidité principe, & parvenues à l'état de terre vitrifiable, ſont, de même que les terres vitrifiables ordinaires, très peu diſpoſées à exciter la putréfaction des corps, parceque le fonds de la putréfaction eſt l'humidité, & que les matieres terreuſes vitrifiables en ſont abſolument privées.

Sur l'eſprit de vin.

L'Eſprit de vin eſt une liqueur tranſparente, volatile, d'une odeur agréable, qui s'enflamme ſans répandre ni ſuie ni fumée. On le tire, par la diſtillation, de toutes les liqueurs qui ont ſubi la fermentation ſpiritueuſe. Pour exemple de ces diſtillations, nous prendrons celle du vin.

On met la quantité que l'on veut de vin blanc, ou rouge, dans le bain-marie d'un alambic : on diſpoſe les vaiſſeaux comme nous l'avons dit précédemment : on procede à la diſtillation par une chaleur modérée. La liqueur ſpiritueuſe dont nous avons parlé dans notre définition, s'éleve à un degré de chaleur un peu inférieur à celui de l'eau bouillante : c'eſt cette liqueur que l'on nomme *eſprit de vin*. On continue la diſtillation juſqu'à ce que l'on ait tiré tout l'eſprit de vin, & même une petite quantité de phlegme, afin d'être sûr d'avoir fait paſſer toute cette liqueur inflammable. Il reſte dans l'alambic une liqueur acide qui contient tous les principes ſalins du vin qui n'ont

---

(1) Voici le titre de ce Mémoire : *Sur pluſieurs ſubſtances terreuſes, & en particulier ſur les pierres & les terres calcaires.*

pu monter à ce degré de chaleur : on jette cette liqueur comme inutile.

Vertus. Il y a bien peu de cas où l'on donne l'esprit de vin pur intérieurement : son usage fréquent est même nuisible : il coagule le sang & toutes les humeurs : il racornit & durcit les fibres, & leur ôte leur souplesse : il occasionne la paralysie, jette dans le marasme, & produit des engorgements de toute espece. Il n'en est pas de même pour l'extérieur : il est d'un usage fréquent, & toujours sans risques. Il consolide les plaies récentes : il ouvre les pores, facilite la transpiration : il est bon pour la brûlure, pourvu qu'elle soit récente, & avant que les ampoules soient levées : en s'évaporant il produit un froid considérable ; & c'est vraisemblablement par cette raison qu'il est si merveilleux dans les brûlures. L'esprit de vin est le véhicule de beaucoup de médicaments dont nous parlerons à mesure que les occasions nous en fourniront les moyens.

REMARQUES.

Lorsqu'on soumet le vin à la distillation, il se dégage une prodigieuse quantité d'air : on conserve un trou d'épingle au lut du récipient, afin qu'il puisse s'évacuer, & prévenir par là la rupture de ce vaisseau.

Dans les travaux en grand, on fait cette distillation à feu nu : on entretient le feu suffisamment fort pour que la liqueur qui distille forme un filet : par ce moyen il s'éleve à peu près une aussi grande quantité de phlegme que d'esprit de vin : cette liqueur, ainsi mêlée de phlegme se nomme *eau-de-vie*, au lieu que, lorsqu'on distille le vin au bain-marie, la liqueur spiritueuse qu'on obtient est beaucoup moins chargée de phlegme. L'eau-de-vie qu'on trouve dans le commerce a toujours une couleur ambrée, plus ou moins chargée. Cette couleur ne lui est pas inhérente : elle vient de la teinture qu'elle tire des tonneaux de bois dans lesquels on la conserve : c'est pour cette raison que les vieilles eaux-de-vie sont plus colorées que les nouvelles.

La plus grande quantité des eaux-de-vie qu'on prépare

en grand, ſont tirées des vins qui ont quelques défauts, & qui ne ſont pas potables. On diſtille également les lies, qu'on délaie dans beaucoup d'eau, afin qu'elles ne brûlent pas au fond des vaiſſeaux pendant la diſtillation. Cette derniere eau-de-vie differe peu de la précédente, ſi ce n'eſt qu'elle contient une plus grande quantité d'huile groſſiere. La lie qui a brûlé dans l'alambic, donne à l'eſprit de vin une odeur & une ſaveur empyreumatique qu'il n'eſt plus poſſible de lui ôter : c'eſt pour l'empêcher de brûler qu'on la délaie dans beaucoup d'eau.

On tire de la maniere que nous venons de le dire, l'eſprit inflammable de toutes les liqueurs fermentées, comme du cidre, de la biere, de l'hydromel, &c. mais le vin en fournit une beaucoup plus grande quantité : la biere eſt la liqueur fermentée qui en fournit le moins ; du moins la biere de ce pays-ci.

Tous les vins ne rendent pas la même quantité d'eſprit de vin : les vins tendres en rendent fort peu : ce ſont les vins nouveaux qui en rendent le plus : les vins vieux fourniſſent très peu ou point d'eſprit de vin, & c'eſt en cela qu'ils ſont plus ſalubres. La partie ſpiritueuſe s'eſt tellement combinée avec les autres principes, qu'elle n'eſt plus ſenſible. Ces ſortes de vins, ſans être aigres, ſont comparables au vinaigre, qui contient la partie ſpiritueuſe du vin, mais qu'on ne peut plus faire reparoître que par des moyens chymiques.

Tous ces eſprits inflammables ſont de même nature : ils ont les mêmes propriétés ; ils different ſeulement entre eux par des ſaveurs & des odeurs qui ſont particulieres à chacun d'eux, & qu'on ne peut enlever entièrement par les rectifications réitérées ; peut-être cependant la choſe n'eſt-elle pas impoſſible. J'ai fait, par exemple, ſur l'eſprit de vin tiré de vin d'Eſpagne, tout ce qu'il étoit poſſible pour lui enlever ſon odeur & ſa ſaveur, ſans avoir pu réuſſir : il a conſervé, après un grand nombre de rectifications faites avec différents intermedes, l'odeur & la ſaveur qui ſont particulieres à cette eſpece de vin.

L'eſprit de vin de notre opération, & l'eau-de-vie

qu'on trouve dans le commerce, ne ſont pas ſuffiſamment purs, ni aſſez débarraſſés du principe aqueux, pour qu'on puiſſe les employer à une infinité de préparations : il faut les diſtiller encore pluſieurs fois pour les amener à leur perfection : ces différentes opérations ſe nomment *rectifications.*

Rectification de l'Eſprit de vin.

La rectification de l'eſprit de vin eſt une opération par laquelle on le dépouille de ſon phlegme & de ſon huile eſſentielle groſſiere, par des diſtillations réitérées.

On met de l'eau-de-vie dans le bain-marie d'un alambic : on procede à la diſtillation comme nous l'avons déja dit pluſieurs fois : on reçoit à part environ un quart de la liqueur qui s'éleve la premiere : on fait diſtiller encore une pareille quantité de liqueur, ou juſqu'à ce que celle qui paſſe ſoit blanche & laiteuſe.

On ſoumet de nouveau cette derniere liqueur à la diſtillation au bain-marie, & on en fait paſſer environ la moitié, qu'on mêle avec le premier eſprit de vin qui a diſtillé pendant la premiere opération. On continue la diſtillation pour tirer tout ce qui reſte de ſpiritueux : on le rectifie de nouveau pour tirer encore une portion de liqueur qui paſſe la premiere & qu'on mêle avec les précédentes. On continue ainſi de ſuite, juſqu'à ce qu'on ait tiré de l'eau-de-vie tout ce qu'elle peut fournir de liqueur ſpiritueuſe ſemblable au premier eſprit de vin. Il reſte dans le bain-marie, après chaque diſtillation, une liqueur phlegmatique, qui a une odeur d'eau-de-vie, mais qui ne contient plus de liqueur inflammable : on la jette chaque fois comme inutile.

Alors on diſtille de nouveau au bain-marie toutes les premieres portions d'eſprit de vin qu'on a mêlées à meſure : on en fait paſſer par la diſtillation environ la moitié : on la met à part : c'eſt ce que l'on nomme *eſprit de vin rectifié*, ou *alkooliſé*, ou *alkool de vin.* On continue la diſtillation pour tirer tout le ſpiritueux qui reſte dans l'alambic : on le rectifie de nouveau pour tirer en-

core la moitié de la liqueur qui passe la premiere; & on peut continuer ainsi de suite pour rectifier tout l'esprit de vin de l'eau-de-vie qu'on a employée: on le garde à part, si l'on veut, pour des usages où l'on n'a pas besoin d'esprit de vin si bien rectifié.

REMARQUES.

Plusieurs habiles Chymistes ont donné leurs procédés pour rectifier l'esprit de vin par des intermedes terreux, spongieux, salins & aqueux (nous parlerons de ces différents procédés); mais je n'en ai point trouvé de plus commode, & qui soit aussi bon, que celui que nous venons de rapporter.

L'eau-de-vie qu'on trouve dans le commerce contient, pour ainsi dire, les mêmes principes que le vin, mais dans des proportions bien différentes : elle contient moins de phlegme & d'acide que le vin, mais plus d'huile surabondante, & plus d'esprit inflammable.

La premiere portion d'esprit de vin qui s'éleve dans chaque distillation, est la plus pure & la moins chargée d'huile essentielle grossiere : celle qui la suit en est presque saturée. On remarque même que certaines eaux-de-vie, sur-tout celles qui ont été tirées des lies de vin, laissent dans l'alambic, après la distillation de la partie spiritueuse, un phlegme qui est surnagé par une grande quantité de cette huile, qu'on peut séparer par l'entonnoir. On la nomme *huile de vin.* L'eau-de-vie qui a été tirée du vin, n'en laisse point, ou du moins une bien moindre quantité. Ce n'est pas qu'il en ait passé davantage pendant la rectification de cette espece d'eau-de-vie, c'est seulement parcequ'elle en contenoit une moindre quantité; ce qui fait qu'elle ne devient pas aussi sensible. C'est pour priver l'esprit de vin de plus en plus de cette huile grossiere, que nous avons recommandé de rectifier à part les dernieres portions d'esprit de vin qu'on tire à chaque distillation. Il est facile de reconnoître les différences qu'il y a entre ces deux portions d'esprit de vin : la premiere ne laisse aucune odeur de phlegme d'eau-de-vie dans les

mains après l'évaporation du ſpiritueux ; la ſeconde, au contraire, laiſſe une odeur d'huile de vin, ſemblable à l'odeur de l'haleine des gens ivres, lorſqu'ils digerent mal le vin.

Quelques perſonnes ſe contentent de diſtiller l'eau-de-vie à pluſieurs repriſes, en laiſſant mêler la totalité de l'eſprit de vin ; elles ſéparent ſeulement chaque fois le phlegme qui reſte dans l'alambic. Mais cet eſprit de vin, quoique bien débarraſſé de ſon phlegme, contient une ſi grande quantité d'huile ſurabondante, qu'après un grand nombre de rectifications, il laiſſe dans les mains cette odeur déſagréable dont nous venons de parler.

Kunkel paroît être le premier qui ait fait quelque attention à cette huile étrangere à l'eſprit de vin : le moyen qu'il propoſe pour la ſéparer, conſiſte à mêler l'eſprit de vin dans une très grande quantité d'eau, & à procéder enſuite à la diſtillation pour le retirer. On réitere la même opération pluſieurs fois de ſuite, & on le rectifie Il eſt certain que ce procédé eſt très efficace ; l'huile de vin reſte nageante ſur l'eau, & l'eſprit de vin perd de plus en plus ſa mauvaiſe odeur. Mais ce procédé eſt embarraſſant, parcequ'il exige qu'on emploie beaucoup d'eau, & qu'il faut en venir à pluſieurs diſtillations pour ſéparer entièrement l'eſprit de vin d'avec l'eau, & pour le réduire en ce que l'on nomme *alkool de vin.*

D'autres recommandent de rectifier l'eſprit de vin ſur de la chaux vive, ou éteinte à l'air. Ce moyen eſt très efficace pour ſéparer de l'eſprit de vin l'huile & l'eau ſurabondantes ; mais la chaux altere ſingulièrement les principes de l'eſprit de vin, en s'emparant d'une grande partie de ſon acide : on retire auſſi une bien moindre quantité d'eſprit de vin, & celui qu'on obtient eſt très pénétrant.

Quelques perſonnes faiſoient uſage à Paris de ces différents procédés en même temps, mais dans la vue ſeulement d'enlever à l'eſprit de vin l'odeur des huiles eſſentielles qu'on y avoit mêlées pour l'aromatiſer, afin qu'il payât moins de droits aux entrées de Paris ; mais peu à

peu ces manœuvres ſe ſont découvertes, & l'on a mis des droits égaux ſur l'eſprit de vin odorant, comme ſur celui qui n'a point d'odeur. Voici la méthode qu'on emploie pour enlever à l'eſprit de vin ſon odeur étrangere.

On mêle l'eſprit de vin aromatique avec une ſuffiſante quantité d'eau ; le mélange devient laiteux à raiſon de l'huile qui ſe ſépare : on filtre la liqueur dans des vaiſſeaux clos, mais au travers d'une certaine quantité de chaux éteinte à l'air ; l'huile eſſentielle reſte dans la chaux : on rectifie enſuite cette liqueur pour ſéparer l'eſprit de vin d'avec l'eau : il ſe trouve très pur & ſans odeur, lorſqu'on a bien opéré. Il eſt cependant bon de faire obſerver que ce moyen ne réuſſit que lorſque l'eſprit de vin eſt peu chargé d'huile eſſentielle, comme il l'étoit dans le temps que les droits étoient différents ; mais lorſque l'eſprit de vin en contient beaucoup, il y a une portion d'huile eſſentielle qui ſe rectifie de plus en plus avec l'eſprit de vin, & qui lui conſerve l'odeur de l'aromate qu'on lui a ajouté.

Quelques Chymiſtes recommandent de rectifier l'eſprit de vin ſur du ſel alkali, après les avoir fait digérer enſemble ; mais ce ſel décompoſe l'eſprit de vin à peu près de même que la chaux : l'eſprit de vin acquiert d'ailleurs une couleur rouge, comme nous l'avons dit en parlant de la teinture de ſel de tartre ; ce qui eſt une preuve du commencement de ſa décompoſition. Il eſt vrai qu'il perd ſa couleur par la rectification ; mais il n'en eſt pas moins altéré, puiſque la matiere ſaline qu'il laiſſe après ſa diſtillation, fournit un ſel neutre cryſtalliſable, formé par l'acide de l'eſprit de vin & le ſel alkali.

D'autres Chymiſtes recommandent de rectifier l'eſprit de vin ſur de la mie de pain ſéchée, ou ſur du ſavon, ou ſur de la craie. Ces ſubſtances ſont très propres à retenir le phlegme & l'huile ſurabondante à l'eſprit de vin, mais la craie produit un effet à peu près ſemblable à celui de la chaux, avec cette différence ſeulement qu'elle décompoſe moins promptement l'eſprit de vin. La mie de pain, ou le ſon, ſont des ſubſtances qui n'alterent point

l'esprit de vin; elles fournissent, pendant la distillation, un mucilage qui s'empare du phlegme : ils sont l'un & l'autre de très bons intermedes pour rectifier l'esprit du vin : mais ils ont l'inconvénient de donner à l'esprit de vin une légere odeur de pierre à fusil, qui est celle que prend la farine pendant qu'on moût le bled entre les meules de pierre vitrifiable.

L'esprit de vin que j'ai tiré du vin d'Espagne, a conservé une grande partie de son odeur & de sa saveur, même après avoir passé successivement par toutes les opérations dont nous venons de parler; ce qui pourroit faire présumer que ces propriétés sont dépendantes de la nature de cette espece de vin.

L'usage du serpentin, plongé dans une cuve remplie d'eau froide, s'est introduit pour la rectification de l'esprit de vin, & a été substitué au serpentin à colonne, &c. Cependant cet instrument, tout excellent qu'il est, n'est pas non plus sans inconvénient, sur-tout lorsqu'on veut se procurer de l'esprit de vin débarrassé de tout phlegme. Par exemple, lorsqu'on tient très froide l'eau de la cuve du serpentin, on refroidit la masse d'air contenue dans le serpentin; l'humidité de cette masse d'air se condense contre ses parois, de la même maniere que la fraîcheur d'un vase porté dans un endroit où l'air est chaud, condense à sa surface l'eau contenue dans l'air qui le touche. L'humidité de l'air, ainsi condensée dans l'intérieur du serpentin, distille avec l'esprit de vin; il se charge, par ce moyen, d'une assez grande quantité d'humidité.

Si l'eau du serpentin est très froide, l'esprit de vin qui distille est aussi lui-même très-froid : dans ce cas, il condense à sa surface l'humidité de la portion d'air qui le touche, laquelle, en se renouvellant, porte continuellement de l'eau dans l'esprit de vin. Ces observations sont fort indifférentes pour la distillation des huiles essentielles dont nous avons parlé, puisqu'on les fait distiller avec de l'eau; mais elles ne le sont pas pour de l'esprit de vin qu'on veut avoir parfaitement déphlegmé.

Lorsqu'on distille avec un serpentin, il faut, toutes

choſes égales d'ailleurs, un plus grand degré de chaleur pour mettre la diſtillation en train, & pour l'entretenir, que lorſqu'on ne s'en ſert pas, parceque les vapeurs qui s'élevent de l'alambic, ont à vaincre la réſiſtance que la colonne d'air, contenue dans l'intérieur du ſerpentin, oppoſe continuellement à ces mêmes vapeurs ; mais on remédie à cet inconvénient en employant des ſerpentins faits avec des tuyaux d'un plus grand diametre. Par rapport à cela, il eſt fort dangereux d'adapter à de très grands alambics des ſerpentins faits avec des tuyaux d'un petit diametre : la quantité de vapeurs qui s'élevent à la fois, ne trouvant pas une iſſue ſuffiſante pour ſortir, fait un effort conſidérable, & ſouleve le chapiteau de l'alambic avec danger pour les aſſiſtants.

L'eſprit de vin peut être conſidéré comme une combinaiſon d'huile eſſentielle très ténue, diſſoute dans une grande quantité d'eau, par l'intermede d'un acide ſubtil mais parfaitement bien combiné.

Les propriétés générales de l'eſprit de vin parfaitement pur ſont :

1°. De n'avoir aucune odeur étrangere ; ce que l'on reconnoît en s'en frottant les mains : la partie ſpiritueuſe doit s'évaporer promptement, & ne laiſſer ni humidité, ni odeur qui approche de celle du phlegme d'eau-de-vie : ſi le contraire arrive, c'eſt une preuve qu'il a été mal rectifié.

2°. L'eſprit de vin parfaitement rectifié ne doit peſer que ſix gros quarante-huit grains dans une bouteille qui tient une once d'eau : la température a dix degrés au-deſſus de la congelation.

Il y a encore pluſieurs autres moyens pour reconnoître la bonté de l'eſprit de vin, tel que celui que propoſe M. de Réaumur. Il conſiſte à enfermer de l'eſprit de vin dans une petite fiole ſemblable à celles dont on fait les thermometres : on juge de ſa bonté par ſa plus grande dilatabilité. D'autres Chymiſtes propoſent de l'enflammer dans des vaiſſeaux profonds & plongés dans l'eau froide : on juge de ſa bonté lorſqu'il ne laiſſe qu'une petite quantité

d'eau. L'esprit de vin parfaitement déphlegmé ne doit point humecter le sel alkali bien desséché.

Enfin on éprouve la bonté de l'esprit de vin par la poudre à canon. On met de l'esprit de vin dans une cuiller avec de la poudre : on met le feu à l'esprit de vin, & lorsqu'il est près de cesser de brûler, il fait prendre feu à la poudre. On croit communément qu'il est parfait lorsqu'il enflamme ainsi la poudre ; mais cette expérience est fautive : l'inflammation de la poudre dépend de la quantité qu'on en met ; c'est-à-dire que si l'on met quelques grains de poudre avec beaucoup d'esprit de vin parfaitement rectifié, dans ce cas, il ne mettra pas le feu à la poudre, parceque l'humidité qu'il fournit pendant son inflammation, l'humecte suffisamment pour l'empêcher de s'enflammer : ainsi cet esprit de vin passera pour être de mauvaise qualité aux yeux de ceux qui ne sont pas instruits de ces choses ; tandis qu'au contraire, de mauvais esprit de vin, auquel on fera la même opération avec une forte pincée de poudre, passera pour de bon esprit de vin, parcequ'il enflammera cette poudre.

De tous les moyens dont nous venons de parler pour connoître les degrés de rectification de l'esprit de vin, il n'y a, à proprement parler, que celui de sa pesanteur spécifique comparée à l'eau, qui soit bon, & qui soit toujours comparable ; mais il a l'inconvénient d'être embarrassant, en ce qu'il faut porter avec soi des poids & des balances continuellement. Les autres moyens dont nous venons de parler n'indiquent que des à-peu-près, & rien de suffisamment exact ; d'ailleurs ils ne sont pas moins incommodes par l'attirail qu'ils exigent ; en un mot, ils ne réunissent pas les avantages qu'on cherche. On a essayé de faire usage de l'aréometre, ou pese-liqueur : cet instrument est on ne peut pas plus commode ; il réunit tous les avantages qu'on desire ; mais n'ayant pu trouver une maniere sûre pour le graduer, il étoit encore inutile pour des opérations de comparaison. Aucuns de ces pese-liqueurs ne sont comparables entre eux : lorsque par aventure on vient à casser son pese-liqueur, il n'est plus possible d'en faire

un autre de même marche : il faut étudier ce nouvel inſtrument, & ſe former une nouvelle routine. Sa graduation d'une maniere ſtable & comparable, comme le ſont les bons thermometres, occupoit depuis long-temps les Phyſiciens : on travailloit à cette recherche, mais ſans ſuccès, parcequ'on n'a pas ſu ſe procurer deux termes, comme on ſe les eſt procurés pour la conſtruction des thermometres.

Je ne diſſimulerai pas que le beſoin où je me ſuis trouvé d'avoir cet inſtrument perfectionné, m'a déterminé à m'en occuper. Je crois avoir réſous le problême d'une maniere ſimple, au moyen de laquelle on peut ſe procurer en tout temps, & en tous pays, des peſe-liqueurs comparables entre eux, & qui ſoient toujours de même marche, quoique faits par différents ouvriers, pourvu qu'ils ſoient ſuffiſamment intelligents & exacts. Voici ſa deſcription & la maniere de le conſtruire; mais pour bien entendre ſa conſtruction, il convient que je décrive auparavant un autre peſe-liqueur, au moyen duquel on peut parvenir à connoître, avec la derniere préciſion, la quantité de ſel neutre, alkali ou acide, contenue dans chaque quintal d'eau, & pareillement la quantité de ſubſtance ſaline contenue dans les acides minéraux; ce qu'on n'avoit jamais pu faire avec exactitude juſqu'à préſent. Chaque degré de cet inſtrument indique le nombre de livres de ſel marin contenu dans l'eau ſalée qu'on veut éprouver.

Deſcription d'un peſe-liqueur, pour connoître la quantité de ſel contenue dans chaque quintal d'eau.

Pour faire cet inſtrument, on prend un peſe-liqueur ordinaire, de verre, qui a à-peu-près la figure d'un thermometre, avec cette différence ſeulement, qu'on a ſoudé à la partie inférieure de la boule une petite tige, au bout de laquelle on a pratiqué une ſeconde boule, mais beaucoup plus petite, dans laquelle on met du mercure en ſuffiſante quantité, pour le leſter, pour le faire tenir droit, & pour le faire enfoncer dans l'eau pure preſque juſqu'au haut du tube : on marque *zéro* l'endroit où il ceſſe de s'enfoncer dans cette eau pure; ce qui forme le premier

terme : *voyez* planche 2, page 380, premiere figure. Pour avoir le second terme, on prépare une eau salée, en faisant dissoudre quinze livres de sel marin très sec & très pur, dans quatre-vingt-cinq livres d'eau; ce qui forme cent livres de liquide; ou si l'on veut on emploie quinze onces de sel, & quatre-vingt-cinq onces d'eau, ce qui est absolument la même chose. On plonge l'instrument dans cette liqueur : lorsqu'elle est froide, il s'y enfonce beaucoup moins; & quand le pese-liqueur cesse de s'y enfoncer, on marque cet endroit, sur le tube, *quinze degrés :* cela forme le second terme.

On divise l'intervalle qui se trouve entre ces deux termes, en portions égales, qui forment autant de degrés. Cet intervalle, ainsi gradué, peut servir d'étalon pour diviser de la même maniere la partie inférieure du tube que nous supposons avoir été fait suffisamment long. Pour cela on prend, avec un compas, la distance de *zéro* à quinze, que l'on reporte en bas & que l'on divise de même; ce qui donne trente degrés sur l'instrument. On peut ainsi augmenter le nombre des degrés jusqu'à quatre-vingts, si on le juge à propos, quoiqu'on n'ait jamais occasion de s'en servir.

Il est difficile de se procurer des pese-liqueurs dont le tube soit parfaitement cylindrique, d'un diametre & d'une grosseur égale. Cet inconvénient est commun aux pese-liqueurs & aux thermometres. D'après cette observation, il est sensible qu'il doit se trouver souvent des inégalités entre les degrés de cet instrument; mais on peut y remédier en formant les degrés du pese-liqueur les uns après les autres. Ainsi on prendra une livre de sel qu'on fera dissoudre dans quatre-vingt-dix-neuf livres d'eau; & l'endroit où le pese-liqueur, plongé dans ce fluide, s'arrêtera, formera le premier degré. Pour marquer le second degré, on fera dissoudre deux livres du même sel dans quatre-vingt-dix-huit livres d'eau : pour le troisieme degré, on prendra trois livres de sel, & quatre-vingt-dix-sept livres d'eau, & ainsi de suite, jusqu'à ce que l'on soit parvenu à graduer entièrement le pese-liqueur, en diminuant tou-

jours la quantité de l'eau d'autant de livres que l'on ajoute de livres de sel. Toutes ces opérations doivent se faire dans une cave, & il faut y laisser les liqueurs assez de temps, pour qu'elles en prennent la température, qui est de dix degrés au-dessus de la glace.

Lorsqu'on fait dissoudre le sel, il faut bien prendre garde d'en perdre, ainsi que de l'eau : la dissolution doit être faite dans un matras clos, afin qu'il n'y ait aucune évaporation, sans quoi la liqueur seroit imparfaite, & le pese-liqueur seroit manqué.

Présentement je vais faire l'application de ce procédé à la construction d'un pese-liqueur propre à connoître les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses d'une maniere stable & toujours comparable.

Construction d'un nouvel Aréometre, ou Pese-liqueur de comparaison, pour connoître les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses.

Pour construire ce pese-liqueur, il faut deux liqueurs propres à fournir deux termes : ces liqueurs sont l'eau pure pour un terme ; & cette eau, chargée d'une quantité déterminée de sel, pour le second. Pour préparer cette derniere liqueur, on prend dix onces de sel marin purifié & bien sec : on les met dans un matras : on verse par-dessus quatre-vingt-dix onces d'eau pure : on agite le matras, afin de faciliter la dissolution du sel ; lorsque le sel est dissous, la liqueur est préparée.

Alors on prend un pese-liqueur de verre, disposé comme le précédent, & chargé de mercure suffisamment : on le plonge dans cette liqueur. Il doit s'y enfoncer à deux ou trois lignes au-dessus de la seconde boule ; s'il s'enfonce trop, on ôte un peu de mercure de la petite boule ; s'il ne s'enfonce pas assez, on en ajoute suffisamment ; lorsqu'il s'enfonce convenablement, on marque *zéro* l'endroit où il s'arrête ; cela forme le premier terme : *voyez* A, *figure* 2 : ensuite on enleve l'instrument ; on le lave & on le plonge dans de l'eau distillée : on marque *dix degrés* l'endroit où il s'est fixé B ; cela forme le second terme : on

divise en dix parties égales l'espace compris entre ces deux termes ; ce qui donne dix degrés. Ces degrés servent d'étalon pour former les autres de la partie supérieure du tube, comme nous l'avons dit à la construction du pese-liqueur pour les sels. On donne à celui-ci l'étendue de cinquante degrés ; ce qui est suffisant, parcequ'il n'est pas possible d'avoir de l'esprit de vin assez rectifié pour donner ce nombre de degrés.

Les degrés que ce pese-liqueur annonce, ont un usage inverse de celui qui sert aux liqueurs salines ; car le pese-liqueur propre aux sels annonce une eau d'autant plus riche en sel, qu'il s'enfonce moins dans cette eau. Celui-ci, au contraire, annonce une liqueur d'autant plus riche en esprit, qu'il s'enfonce davantage dans les liqueurs spiritueuses ; parceque, dans le premier cas, on cherche à connoître le plus grand degré de pesanteur, & que, dans le second cas, on cherche à connoître, au contraire, le plus grand degré de légèreté, qui indique le plus grand degré de rectification des liqueurs spiritueuses. Au moyen de cette construction, on pourra dorénavant avoir des pese-liqueurs toujours comparables entre eux, & absolument de même marche, quoique faits par différents ouvriers, & dans des temps différents ; ce qu'on n'avoit pu jusqu'à présent se procurer pour connoître avec précision les degrés de rectification des liqueurs spiritueuses.

J'ai fait faire beaucoup de pese-liqueurs semblables à celui dont je viens de donner la description : ils se rapportent entre eux avec la plus grande précision : lorsqu'on les plonge dans quelque espece d'eau-de-vie que ce soit, ou dans un esprit de vin quelconque, ils s'enfoncent tous exactement au même degré ; en un mot, à quelque épreuve qu'on les mette, ils sont toujours d'accord entre eux ; ils indiquent tous le même degré, étant plongés dans la même liqueur, quelle que soit d'ailleurs l'espece de verre qu'on emploie pour leur construction, & quelles que soient les proportions qui se rencontrent entre la grosseur de la boule, la longueur & la grosseur de la tige. J'ai fait beaucoup d'expériences au pese-liqueur, dans lesquelles j'ai

employé, entre autres, deux pese liqueurs disproportionnés par leur volume, qui ont néanmoins constamment indiqué le même nombre de degrés, étant plongés dans la même liqueur spiritueuse.

Le plus grand de ces pese-liqueurs a la boule de vingt-sept lignes de diametre, seize pouces & demi de tige, laquelle a quatre lignes de diametre.

Le plus petit a la boule de neuf lignes de diametre, la tige de deux pouces & demi de long, & de deux lignes de diametre. Les autres pese-liqueurs que j'ai employés concurremment dans mes expériences, ont les boules & les tiges de grosseur & de grandeur intermédiaires.

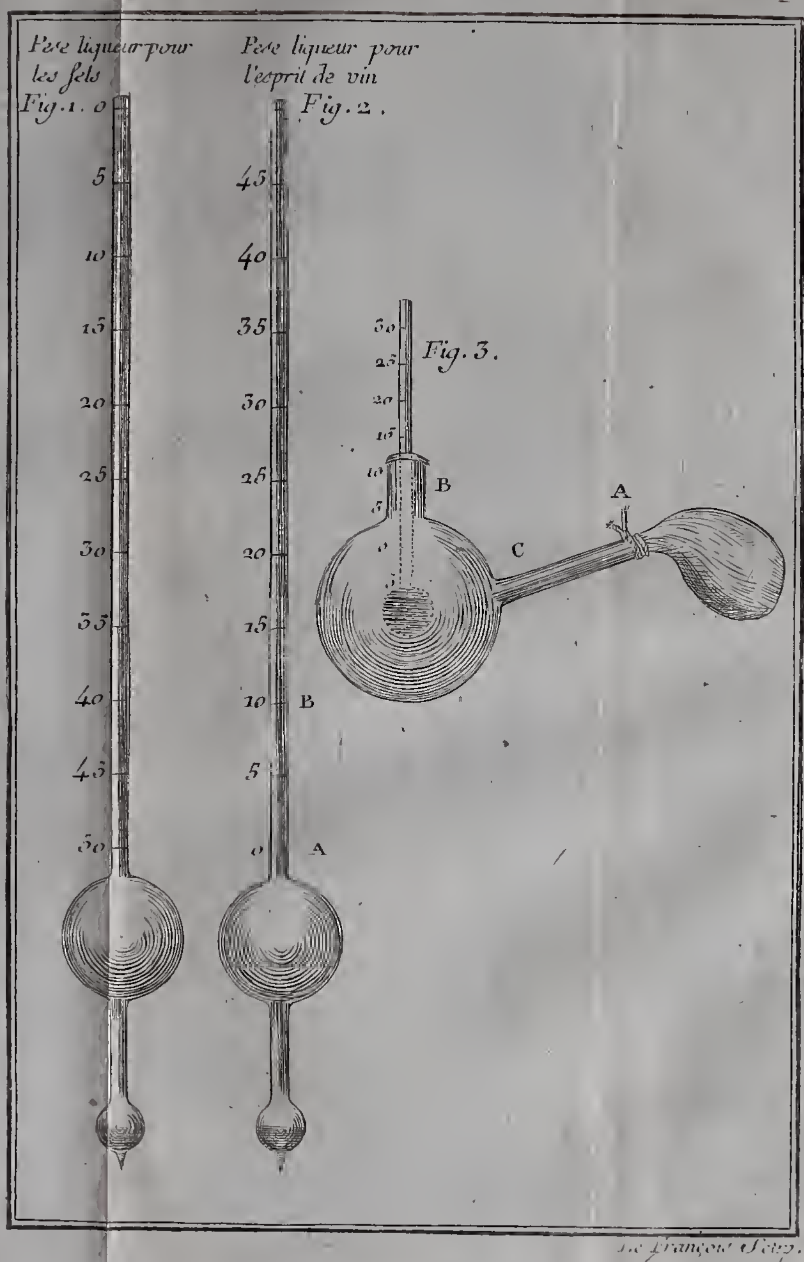
Ce pese-liqueur est facile à construire; il n'exige aucun calcul mathématique, aucune proportion particuliere entre la grosseur & la longueur de la tige, respectivement à la grosseur de la boule: il suffit, en le construisant, de lui donner les dimensions les plus commodes, afin qu'il ne soit pas embarrassant; ce qui est un avantage bien précieux dans un instrument de cette espece.

Les deux termes qu'on emploie dans la construction de ce pese-liqueur sont faciles à se procurer. La distribution de mes degrés n'est point arbitraire, comme elle l'est dans tous les pese-liqueurs qu'on a faits jusqu'à présent: je divise l'espace contenu entre les deux termes, en autant de nombres de degrés qu'il y a de livres de sel dans l'eau qui me sert pour un de mes deux termes.

Plusieurs Physiciens avoient proposé pour point fixe de leur pese-liqueur, l'eau pure pour le premier terme, & des poids connus pour le second, par le moyen desquels on fait enfoncer le pese-liqueur convenablement: on divisoit l'intervalle compris entre ces deux termes, en des degrés respectifs aux poids qu'on avoit employés. J'ai fait construire quelques pese-liqueurs par cette méthode, & chaque grain, poids de marc, formoit autant de degrés. Mais je n'ai point tardé de m'appercevoir que cette méthode étoit très défectueuse, & qu'elle ne pouvoit jamais fournir à la Physique un instrument qui fût praticable pour le Commerce. Deux pese-liqueurs que j'ai fait construire par cette

méthode, & de volume très peu différent, s'accordoient si peu, que l'un donnoit quatre-vingt-quinze degrés, & l'autre cinquante, étant plongés dans le même esprit de vin ; ce qui n'est pas étonnant. Le jeu du pese-liqueur est de déplacer un volume de liquide égal à la partie qui plonge dans ce même liquide ; mais ce déplacement se fait non seulement en raison du poids, mais encore en raison du volume du pese-liqueur. Ainsi, les poids dont on le charge dans l'intérieur, pour le graduer, agissent différemment, suivant la capacité du pese-liqueur, & ils produisent d'autant moins d'effet, que le volume du pese-liqueur est plus grand.

Quelques personnes m'ont demandé si, par le moyen de mon pese-liqueur, on pouvoit connoître la quantité d'eau & de liqueur spiritueuse contenue dans une quantité donnée d'esprit de vin, comme on connoît la quantité de sel qui se trouve dans cent livres d'eau salée. Cela est impossible, & la comparaison n'est point exacte. Le sel est indépendant de l'eau ; on peut l'avoir à part, parcequ'il peut exister sans eau surabondante à son essence saline. Mais il n'en est pas de même de l'esprit de vin ; l'eau est un de ses principes constituants ; on ne peut l'en priver que jusqu'à un certain point, au-delà duquel on le décompose ; & il cesse d'être esprit de vin, si on le prive d'une plus grande quantité de son eau. La partie vraiment spiritueuse de l'esprit de vin est le principe phlogistique qu'il contient ; mais ce principe tout seul ne peut point former d'esprit de vin ; c'est son union avec l'eau & un peu d'acide qui le produit. L'éther peut être considéré comme de l'esprit de vin prodigieusement rectifié ; cependant il contient encore plus de sept huitiemes de son poids d'eau principe, sans laquelle il ne seroit plus de l'éther. Ainsi il est démontré qu'on ne pourra jamais, par le moyen d'aucun pese-liqueur, connoître la quantité de liqueur spiritueuse contenue dans un volume d'esprit de vin ; il indiqueroit plutôt, si cela étoit possible, la quantité de matiere inflammable, ou phlogistique que l'esprit de vin contient. D'où il résulte qu'on doit se contenter d'un pese-liqueur de comparaison,



Pese liqueur pour
les sels
Fig. 1.
Pese liqueur pour
l'esprit de vin
Fig. 2.
Fig. 3.
A
B
C
Le François Sculp.

comparaiſon, qui indique avec préciſion qu'un tel eſprit de vin eſt meilleur qu'un autre, & que celui qui eſt moins bon, contient tant d'eau de plus que celui qui eſt de meilleure qualité; c'eſt tout ce qu'on peut exiger d'un inſtrument de cette eſpece. Afin de mieux faire connoître l'utilité & les avantages de mon peſe-liqueur, j'ai raſſemblé en une table les principales expériences que j'ai faites ſur l'eſprit de vin. On a déja fait beaucoup d'expériences du même genre, & ſingulièrement M. de Réaumur; mais comme elles ont été faites avec des peſe-liqueurs qui ne ſont pas comparables, ces expériences & les réſultats deviennent inutiles pour la Chymie, pour la Phyſique & pour le Commerce.

M. de Réaumur lui-même étoit obligé de ſe ſervir d'un peſe-liqueur qu'il avoit gradué arbitrairement, que lui ſeul pouvoit connoître, & qu'il lui étoit impoſſible de refaire ſans étalon : il conſervoit ce peſe-liqueur avec le plus grand ſoin : il s'en ſervoit pour reconnoître les degrés de l'eſprit de vin qu'il affoibliſſoit avec de l'eau, & qu'il employoit pour la conſtruction de ſes thermometres : il étoit ſi perſuadé de la défectuoſité de ſon peſe-liqueur, qu'il n'en a jamais parlé.

Capi, l'homme le plus intelligent pour la conſtruction des barometres, thermometres, &c. m'a fait voir de l'eſprit de vin que M. de Réaumur avoit arrangé lui-même pour faire des thermometres : cet eſprit de vin étoit coloré par de l'orſeille : je l'ai examiné avec mon peſe-liqueur : il donnoit vingt-huit degrés & demi, la température du lieu étant à dix-neuf degrés au-deſſus de la congelation : ſi cet eſprit de vin n'eût point été coloré, il auroit donné environ trente-quatre degrés.

J'ai donné dans pluſieurs feuilles de l'*Avant-Coureur* pour l'année 1768, page 712, 795 & 806, le moyen de faire l'aréometre ou peſe-liqueur de comparaiſon, dont je viens de parler, avec une table pour connoître les degrés de rectification des liqueurs ſpiritueuſes Le peu d'étendue de ce Journal ne comportoit pas que je publiaſſe, dans le temps, toutes les expériences & obſervations que

j'avois faites : c'est ce qui m'a déterminé à traiter de nouveau cette matiere, dans un article inséré dans la seconde édition de mes Eléments de Pharmacie, imprimés en 1769. J'en ai détaché beaucoup d'expériences purement physiques que la nature de l'ouvrage ne comportoit pas qu'on y mît : j'en ai fait un Mémoire à part, que j'ai lu à l'Académie le 10 Mai 1769.

L'Académie nomma des Commissaires pour examiner & vérifier les nouvelles expériences qu'il contient. Ces expériences ont été répétées en présence des Commissaires qu'elle avoit nommés. Ce Mémoire a été imprimé depuis dans deux Journaux de Médecine, pour les mois d'Octobre & Novembre 1770, sous le titre de *Recherches sur plusieurs phénomenes que l'eau présente au moment de sa congelation.*

Croiroit-on qu'après une publicité aussi authentique de mon pese-liqueur, deux Particuliers, les sieurs Perou & Cartier, aient osé le présenter à l'Académie, comme une découverte faite par eux, & en aient demandé un certificat. Ils ne peuvent cependant ignorer que cette découverte m'appartient; c'est ce que je vais prouver.

Cartier est Tourneur en orfévrerie : il a été l'ouvrier qui a construit mes pese-liqueurs en argent, & il m'en a fait une vingtaine : je suis en état de le prouver par différentes quittances des sommes que je lui ai payées à mesure qu'il me remettoit les pese-liqueurs que je lui avois commandés. Ainsi il étoit pleinement instruit de la construction, de la marche & de l'usage de mon pese-liqueur. S'il se fût emparé de l'instrument pour en faire son profit vis-à vis de la Ferme générale, comme il l'a fait, sans s'en dire l'auteur, je ne réclamerois rien contre lui : j'ai publié mon pese-liqueur ; il ne m'appartient plus, il est au Public : mais l'honneur de la découverte doit me rester : ni le Public, ni Cartier, ne peuvent sans injustice me l'enlever.

Cartier dira pour sa défense que le pese-liqueur qu'il a présenté à l'Académie n'est pas le mien. Il seroit croyable, si les petits changements qu'il y a faits étoient suffisants

pour le déguiser au point d'empêcher de le reconnoître : mais comme son état ne lui permet pas de s'occuper des sciences physiques, il n'a pu ni dû y faire que des changements relatifs à ses connoissances, qui sont fort bornées ; c'est ce qu'il sera facile de faire voir.

On m'a procuré un pese-liqueur en argent, de Cartier ; & l'ayant examiné, j'ai vu que son premier terme pris avec de l'eau, est numéroté 10, & que le dernier est numéroté 45. Ce sont d'abord les mêmes dénominations des deux extrêmes de mon pese-liqueur ; ainsi on n'en a rien changé sur la maniere de distribuer les degrés, & on a pareillement adopté le nombre. Je l'ai plongé ensuite dans des liqueurs spiritueuses de différents degrés de force : j'ai plongé également le mien dans les mêmes liqueurs pour établir une comparaison entre leurs marches : voici celle qu'ils ont suivie.

Marche de mon Pese-liqueur.	*Marche du Pese-liqueur de Cartier.*
10 Degrés, *terme de l'eau.*	10 Degrés, *terme de l'eau.*
15	15 . . . .
17	17 . . . .
20	19 . . . .
21	20 . . . .
23	22 . . . .
25	24 . . . . . .
27	25 . . ½ . . .
30	28 . . . .
32	30 . . . .
35	32 . . ½ . . .
36 . . ½ . . .	34 . . . .
40	37 . . . .

Il résulte de ces expériences, que le pese-liqueur de Cartier suit la marche du mien jusqu'à 17 degrés : il s'en dérange ensuite d'un, de deux & de trois degrés à proportion que les liqueurs, dans lesquelles on le plonge, sont plus spiritueuses. Je vais rendre compte d'où provient cette différence. Mon pese-liqueur est gradué par une eau chargée d'une quantité connue de sel depuis *zéro* jusqu'à 10. C'est cette premiere graduation qui me donne la dis-

tance des autres degrés ſupérieurs. Je la ſupprime ordinairement de mes peſe-liqueurs, afin de diminuer la hauteur de la tige, & pour qu'ils ſoient moins volumineux. Cartier a adopté ce retranchement : il commence de même ſon peſe-liqueur au terme de 10 pour ſon premier degré. Enfin il a pris pour deuxieme terme le trente-deuxieme degré ſur mon peſe-liqueur pour en faire le trentieme ſur le ſien. Il a diviſé cet eſpace, compris entre ces deux termes, en vingt; ce qui produit ſur ſon peſe-liqueur le nombre de trente degrés au lieu de trente-deux, comme ils ſe trouvent ſur le mien. Voilà toute la différence qu'il y a entre mon peſe-liqueur & celui de Cartier : elle eſt ſuffiſante pour changer ſa marche de quelques degrés, & pour qu'elle ne ſoit pas d'accord avec la marche du mien. Cartier a penſé apparemment qu'il m'auroit été impoſſible de découvrir un tel changement. Il a par conſéquent gâté mon peſe-liqueur; d'exact qu'il étoit, il en a fait un inſtrument défectueux. Les dix premiers degrés, formés par l'eau douce & par l'eau ſalée ſur ſon peſe-liqueur, occupent moins d'étendue que les dix autres degrés ſuivants. D'après cette découverte, ſi c'en eſt une, j'ai conſtruit, ſuivant les principes défectueux de Cartier, ſix peſe-liqueurs ſemblables au ſien, leſquels ſe ſont trouvés abſolument d'accord avec celui des ſiens qu'on m'a procuré. Il eſt viſible, d'après tous ces faits, que mon peſe-liqueur eſt l'étalon de ceux de Cartier, & que ſa prétendue découverte dont il fait tant de myſtere, & qu'il garde pardevers lui ſi ſecrètement, ne peut avoir lieu, & n'exiſteroit pas ſans mon peſe-liqueur. Je crois donc avoir droit de revendiquer la découverte d'un peſe-liqueur de comparaiſon pour connoître les degrés de rectification des liqueurs ſpiritueuſes, facile à conſtruire, que j'ai procuré à la Phyſique & au Commerce. Je l'ai revendiqué dans la feuille de l'*Avant-Coureur* du 16 Septembre 1771. Le ſieur Cartier n'a pas oſé repliquer depuis l'impreſſion de cet article.

Qu'auroit fait M. de Réaumur, ſi l'un des ouvriers qu'il avoit inſtruits à conſtruire ſes thermometres de comparaiſon, ſe fût emparé de ſa découverte, & eût obtenu un

privilege exclusif pour faire ces thermometres ? M. de Réaumur auroit, sans doute, revendiqué sa découverte. Tel est le cas où je me trouve. Cartier est l'ouvrier que j'ai instruit à construire mon pese-liqueur en argent : il a demandé & obtenu un privilege exclusif pour la construction de mon pese-liqueur : étoit-il en droit de faire une pareille demande ?

Je ne puis me dispenser de faire observer que les pese-liqueurs de métal sont absolument défectueux, ils sont sujets à s'user, à perdre par conséquent de leur poids & de leur volume ; deux choses d'où dépendent leur jeu & leur exactitude : c'est pour cette raison que ceux de verre méritent la préférence à tous égards.

Après m'être procuré mon pese-liqueur de comparaison, mon premier soin fut de reconnoître si l'esprit de vin est susceptible d'un terme de rectification, qui soit permanent, ou à-peu-près, & quel est ce terme. Pour cela, j'ai rectifié de l'esprit de vin de différentes manieres ; savoir, 1°. sans intermedes : 2°. j'ai rectifié de l'esprit de vin sur du son de froment : j'en ai rectifié d'autre sur de la craie ; & enfin, j'en ai rectifié sur de la chaux foiblement éteinte à l'air. Nous allons dire un mot sur la maniere dont ces esprits de vin ont été préparés, parceque nous les comparons entre eux dans la table dont nous parlerons dans un moment.

L'esprit de vin rectifié sans addition, & que nous comparons avec les autres esprits de vin, est préparé tel que nous l'avons dit à la tête de cet article.

Mais ayant eu occasion de rectifier beaucoup d'esprit de vin à la fois, j'ai profité de cette circonstance pour m'en procurer qui fût rectifié autant qu'il est possible de l'être.

J'ai distillé cinq cents pintes d'eau-de-vie qui donnoit trente-un degrés, la température à la glace. Cette quantité a été distillée en quatre fois dans un grand alambic, au bain-marie : je mettois à part les trente premieres pintes qui passoient au commencement de chaque distillation ; j'ai obtenu par conséquent cent vingt pintes de ce premier

esprit de vin. Il donnoit trente-sept degrés au pese-liqueur ; la température à la glace.

J'ai rectifié ces cent vingt pintes de premier esprit de vin dans le même alambic, au bain-marie, & j'ai mis à part les trente premieres pintes qui ont passé : cet esprit de vin donnoit encore trente-sept degrés à la même température.

J'ai ensuite rectifié les trente pintes du premier esprit de vin, toujours au bain-marie, & sans serpentin : j'ai mis à part les deux premieres pintes qui ont passé : il donnoit trente-huit degrés. En continuant la distillation, j'ai tiré encore treize pintes, que j'ai mises à part, il donnoit toujours trente-huit degrés. C'est cet esprit de vin qui est désigné dans la table sous le nom d'*esprit de vin prodigieusement rectifié.* Ce qui a passé ensuite étoit sensiblement moins bon. Il résulte de ces observations, que c'est là à-peu-près le plus grand degré de rectification qu'on peut donner à l'esprit de vin pur, & rectifié sans intermede propre à le décomposer. C'est l'occasion qui m'a procuré cette observation, & je ne pense nullement qu'il faille employer ces moyens pour obtenir de l'esprit de vin rectifié au même degré. Je me suis même convaincu du contraire, en me procurant de l'esprit de vin semblable, en trois rectifications au bain marie, & qui donnoit au pese-liqueur le même nombre de degrés. Je rapporte cette observation seulement pour faire remarquer que, si l'esprit de vin étoit susceptible d'un plus grand degré de rectification, ç'auroit été là le cas où je l'aurois obtenu.

Esprit de vin rectifié sur de la Craie.

J'ai mis dans le bain-marie d'un alambic douze livres de blanc d'Espagne en poudre & bien sec : j'ai versé pardessus trente-trois pintes d'esprit de vin déja bien rectifié : j'ai tiré & mis à part les vingt premieres pintes qui ont passé ; le reste a été employé à autre chose. J'ai continué la distillation jusqu'à ce qu'il ne passât plus rien. Il est resté dans l'alambic treize livres six onces de craie : c'est donc

une livre ſix onces d'humidité qu'elle a abſorbée de l'eſprit de vin, & qu'elle a retenue avec aſſez d'opiniâtreté pour ne pouvoir point diſtiller au degré de chaleur de l'eau bouillante.

Eſprit de vin rectifié ſur de la chaux.

J'ai pareillement mis en diſtillation, au bain-marie, trente-trois pintes d'eſprit de vin déja bien rectifié, ſemblable au précédent, avec douze livres de chaux très légèrement éteinte à l'air, & j'ai tiré & mis à part les vingt premieres pintes qui ont paſſé; le reſte de l'eſprit de vin qui a diſtillé a été employé à autre choſe: J'ai continué la diſtillation juſqu'à parfaite ſiccité, c'eſt-à-dire, juſqu'à ce qu'il ne diſtillât plus rien. Il eſt reſté au fond de l'alambic treize livres quatorze onces & demie de chaux en poudre: elle étoit un peu gonflée. Sur la fin de la diſtillation, ce qui paſſoit, n'étoit que de l'eau toute pure.

Explication de la Table qui contient les réſultats des expériences faites ſur l'eſprit de vin.

Dans la *premiere Colonne* je déſigne les ſubſtances que je mets en jeu & que je compare: ces ſubſtances ſont de l'eſprit de vin rectifié ſur de la craie, de l'eſprit de vin rectifié ſur de la chaux, de l'eſprit de vin prodigieuſement rectifié, dont nous avons parlé précédemment, & de l'eſprit de vin ordinaire, mais parfaitement rectifié. Au-deſſous de ces ſubſtances, & toujours dans la même colonne, je déſigne des mélanges d'eau & d'eſprit de vin ordinaire, faits en poids. Je commence par deux onces d'eſprit de vin ſur trente onces d'eau, afin de former deux livres de liqueur, qui eſt le poids rond le plus approchant de la pinte d'eau, meſure de Paris. Je varie les mélanges, en augmentant la doſe de l'un, dans la portion dont je diminue la doſe de l'autre, afin d'avoir toujours deux livres de liqueur.

L'eſprit de vin & l'eau, pris à des poids égaux, occupent des volumes différents, parceque leur peſanteur ſpécifique n'eſt pas la même: c'eſt le ſujet de la *ſeconde co-*

lonne. On y voit que deux onces d'eſprit de vin, par exemple, occupent la place ou le volume de deux onces trois gros d'eau pure ; que quatre onces d'eſprit de vin occupent la place de quatre onces ſix gros d'eau, & ainſi de ſuite des autres articles. La premiere colonne indique le poids de l'eſprit de vin qui eſt employé dans les expériences, & la ſeconde indique le volume qu'il occupe, comparé à celui d'un pareil poids d'eau.

La *troiſieme colonne* indique le volume total de l'eau & de l'eſprit de vin verſés l'un ſur l'autre, & avant qu'ils ſoient mélangés ; ce volume eſt néceſſairement égal à celui des deux liqueurs priſes ſéparément.

Mais ſi l'on vient à agiter ces liqueurs, l'eſprit de vin & l'eau ſe mêlent & ſe combinent : ces liqueurs ſe pénetrent mutuellement, & le volume reſtant eſt moindre qu'il n'étoit avant le mélange.

La *quatrieme colonne* déſigne le volume qu'ont ces liqueurs après leur parfait mélange, toujours comparé au volume d'un pareil poids d'eau.

La *cinquieme colonne* fait voir de combien ces liqueurs ſe ſont pénétrées, ou plutôt de combien leur volume eſt diminué. Il eſt bon de faire remarquer que la loi de cette pénétration n'eſt nullement réguliere ; du moins elle ne ſuit aucun ordre qui ſoit facile à ſaiſir. Si l'on emploie pour ces expériences un eſprit de vin moins rectifié que celui que j'ai employé, on aura des réſultats un peu différents, mais qui ne feront pas plus réguliers, & la loi de la pénétration n'en ſera pas plus facile à ſaiſir.

La *ſixieme colonne* indique les degrés de chaleur qui ſe produiſent à l'inſtant du mélange de l'eau avec l'eſprit de vin ; l'un & l'autre refroidis auparavant au terme de la glace, afin d'avoir un terme fixe : il s'enſuit que les mélanges de huit, dix, douze & quatorze onces d'eſprit de vin, ſur vingt-quatre, vingt-deux, & dix-huit onces d'eau, donnent le même degré de chaleur, & que les mélanges où la quantité d'eau diminue donnent moins de chaleur. Il en eſt de même lorſqu'elle augmente : cette loi eſt à peu près uniforme ; ce qui eſt fort remarquable.

Après avoir examiné les mélanges déſignés dans la pre-

miere colonne de la table, & après avoir fait note de leurs propriétés dans les cinq colonnes ſuivantes, j'ai reconnu enſuite les degrés que ces mélanges donnent à mon peſe-liqueur, & j'ai comparé ces mélanges à pluſieurs bons eſprits de vin rectifiés de différentes manieres : ils ſont tous déſignés au commencement de la premiere colonne. Mais pour procéder avec ordre à ces expériences, j'ai commencé par faire refroidir, à quinze degrés au-deſſous du terme de la congelation, ces différents eſprits de vin, & les mélanges d'eau & d'eſprit de vin ; & après les avoir examinés dans cet état, je les ai ſucceſſivement réchauffés de cinq degrés en cinq degrés : je me ſuis arrêté à trente degrés au-deſſus du terme de la glace. Je les ai pareillement examinés dans ces différents états : les réſultats de ces expériences ſont rapportés dans les dix dernieres colonnes. Quinze degrés au-deſſous de la glace, & trente degrés au-deſſus de la congelation, ſont les deux extrêmes de froid & de chaud que nous éprouvons dans ce climat ; ce qui fait dans la température une différence de quarante-cinq degrés à un thermometre à mercure, diviſé en quatre-vingts degrés, depuis le terme de la glace fondante juſqu'à celui de l'eau bouillante ; & ſur les bons eſprits de vin une différence de huit à neuf degrés, à mon peſe-liqueur. L'eſprit de vin qui eſt chauffé à vingt-cinq & à trente degrés au-deſſus de la glace, eſt en évaporation bien viſible par les vapeurs qui s'en élevent, ſur-tout lorſqu'on opere dans une température où l'on eſt près du terme de la congelation.

Il réſulte de ces expériences, 1°. que plus l'eſprit de vin tient de la nature de l'eau, moins il eſt ſuſceptible d'éprouver des variations de la part de la température de l'air ; & qu'au contraire, plus il eſt riche en eſprit, plus il ſe raréfie par la chaleur, plus il perd de ſa peſanteur ſpécifique, & plus il donne de degrés au peſe-liqueur ; mais il ſuit une progreſſion bien commode, en ce qu'il n'augmente que d'un degré au peſe-liqueur, pour cinq degrés d'augmentation de chaleur dans l'atmoſphere.

2°. On commence les eaux-de-vie dans les différentes températures : ſi on les commerçoit toujours au même de-

gré du pese-liqueur, il est certain que l'acheteur seroit trompé en été, & à son tour le vendeur le seroit en hiver. Il y a telle eau-de-vie où l'erreur seroit d'environ un tiers, & d'autres où elle seroit d'environ un quart. Par exemple, on voit par cette table qu'une eau-de-vie composée de douze onces d'esprit de vin, & de vingt onces d'eau, donne dix-neuf degrés & demi au pese-liqueur, la température à trente degrés au-dessus de la glace; & qu'une eau-de-vie beaucoup plus forte, composée de vingt onces d'esprit de vin & douze onces d'eau, donne au pese-liqueur vingt degrés, lorsque la température est à quinze degrés au dessous de la glace.

Il en est de même d'une eau-de-vie composée de vingt-quatre onces d'esprit de vin & de huit onces d'eau, & de celle qui contient trente onces d'esprit de vin & deux onces d'eau : la premiere donne trente-un degrés & demi, lorsque le thermometre est à trente degrés au dessus de la glace; & la seconde donne trente-un degrés trois quarts lorsque le thermometre est à quinze degrés au-dessous de la glace. Au reste, il est nécessaire de faire remarquer que les mélanges qui, dans la table, sont marqués avoir gelé, ne l'étoient pas en entier, en sorte qu'il restoit assez de liqueur pour qu'on pût l'examiner à l'aréometre.

Au moyen de mon pese-liqueur & de ma table, on saura dorénavant à quoi s'en tenir sur la qualité des eaux-de vie & des esprits de vin, soit pour la Physique, soit pour le Commerce : l'acheteur & le vendeur connoîtront avec certitude, l'un ce qu'il achete, & l'autre ce qu'il vend.

C'est de la pureté de l'esprit de vin, & de la séparation de son huile essentielle grossiere, que dépend en grande partie la perfection des eaux spiritueuses composées & des liqueurs de table.

Des Eaux spiritueuses & aromatiques distillées.

Les eaux spiritueuses dont nous entendons parler ici, sont de l'esprit de vin chargé, par la distillation, du principe de l'odeur des substances.

TABLE A L'USAGE DU COMMERCE DES EAUX-DE-VIE,

Qui contient les résultats des Expériences faites sur l'Esprit de vin, et qui apprend à connoître, dans toutes les températures, la quantité de liqueur spiritueuse contenue dans les Eaux-de-vie, par le moyen de l'aréomètre ou pese-liqueur de comparaison.

MATIERES EMPLOYÉES	VOLUME OCCUPÉ		VOLUME	DEGRÉS		Combien ces mélanges refroidis au-dessous de la glace, donnent au pese-liqueur.			Combien ces mélanges refroidis au terme de la glace donnent au pese-liqueur.	Combien ces mélanges échauffés au-dessus de la glace, donnent au pese-liqueur.					
	par l'esprit de vin seul comparé à un pareils poids d'eau.	par l'esprit de vin et l'eau avant leur mélange.	restant après le mélange qui indique combien de pénétration.	de pénétration qui indiquent combien de diminution.	de chaleur au thermometre de Réaumur.	à 15 degrés.	à 10 degrés.	à 5 degr.		à 5 degr.	à 10 deg.	à 15 deg.	à 20 deg.	à 25 deg.	à 30 deg.
Esprit de vin rect. sur de la craie.	. . . .	. . . .	. . . .	. . .	. . .	31 foible . . .	31 $\frac{1}{2}$	33 foib.	34	34 . . .	35	36	37	38	40 foibl.
Esprit de vin rect. sur de la chaux.	. . . .	. . . .	. . . .	. . .	. . .	31 $\frac{1}{2}$	32 fort.	34 foib.	35	35 . . .	36 $\frac{1}{2}$	37	38	38 fort. .	40 . . . .
Esprit de vin prodigieus. rectifié.	. . . .	. . . .	. . . .	. . .	. . .	36	36 $\frac{1}{2}$	37	38	39 . . .	40	41	42	43	44 . . . .
Esprit de vin très rectifié.	. . . .	. . . .	. . . .	. . .	. . .	35	35	36	37	37 $\frac{1}{2}$ . . .	39	40	41	42	43 . . . .
Esprit de vin 2 onc. eau 30 onces.	2 onc. 3 gr.	32 onc. 3 gr.	32 onc. 2 gr.	$\frac{1}{259}$	3. . . .	12 s'est gelé.	12 s'est gelé.	12	12	12 . . .	12	12	12	12	13 . . . .
Esprit de vin 4 onc. eau 28 onces.	4 onc. 6 gr.	32 onc. 6 gr.	32 onc. 4 gr.	$\frac{1}{131}$	5. . . .	13 s'est gelé.	13 s'est gelé.	13	13	13 . . .	13	13	13	13	14 . . . .
Esprit de vin 6 onc. eau 26 onces.	7 onc. 1 gr.	33 onc. 1 gr.	33 onc. . . .	$\frac{1}{265}$	7. . . .	14 s'est gelé.	14 s'est gelé.	14	14	14 . . .	14	14	14 $\frac{1}{2}$	15 foibl.	15 $\frac{1}{2}$ . . .
Esprit de vin 8 onc. eau 24 onces.	9 onc. 4 gr.	33 onc. 4 gr.	33 onc. 1 scr.	$\frac{11}{804}$	8. . . .	14 s'est gelé.	14 fort.	14 $\frac{1}{4}$ . . .	15	15 . . .	15	15	16	16 fort. .	17 . . . .
Esprit de vin 10 onc. eau 22 onc.	11 onc. 7 gr.	33 onc. 7 gr.	33 onc. 2 gr.	$\frac{5}{271}$	8. . . .	14	15 foible . . .	15 foibl.	15 $\frac{1}{2}$	15 $\frac{1}{2}$ . . .	16 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$	17	17 $\frac{1}{2}$ . . .	18 . . . .
Esprit de vin 12 onc. eau 20 onc.	14 onc. 2 gr.	34 onc. 2 gr.	33 onc. 4 gr.	$\frac{3}{137}$	8. . . .	15	15	16 foibl.	16 $\frac{1}{2}$	16 $\frac{1}{2}$ . . .	17 $\frac{1}{4}$	18	18	19	19 $\frac{1}{2}$ . . .
Esprit de vin 14 onc. eau 18 onc.	16 onc. 5 gr.	34 onc. 5 gr.	34 onc. . . .	$\frac{5}{277}$	8 foib.	16 foible . . .	16	17	18	18 . . .	19	19 $\frac{1}{2}$	20	21	21 $\frac{1}{2}$ . . .
Esprit de vin 16 onc. eau 16 onc.	19 onc. . . .	35 onc. . . .	34 onc. 4 gr.	$\frac{1}{70}$	7. . . .	17	18	18 . . . ,	19 $\frac{3}{4}$	20 foibl.	20 $\frac{1}{2}$	21	22	23	23 . . . ,
Esprit de vin 18 onc. eau 14 onc.	21 onc. 3 gr.	35 onc. 3 gr.	34 onc. 6 gr.	$\frac{5}{283}$	5 $\frac{1}{4}$.	18 $\frac{1}{2}$	19 fort.	20	21	21 . . .	22	23	24	25	25 . . . .
Esprit de vin 20 onc. eau 12 onc.	23 onc. 6 gr.	35 onc. 6 gr.	35 onc. . . .	$\frac{3}{143}$	5 $\frac{1}{4}$.	20 fort.	21	22	23	23 fort. .	24	25	26	27	28 . . . .
Esprit de vin 22 onc. eau 10 onc.	26 onc. 1 gr.	36 onc. 1 gr.	35 onc. 6 gr.	$\frac{3}{269}$	5. . . .	22 $\frac{3}{4}$	23 $\frac{1}{2}$	24	25	25 . . .	26	27	28	29	29 . . . .
Esprit de vin 24 onc. eau 8 onces.	28 onc. 4 gr.	36 onc. 4 gr.	36 onc. . . .	$\frac{1}{73}$	4. . . .	24 $\frac{1}{2}$	25 fort.	26	27	27 fort. .	28 $\frac{1}{2}$	29 $\frac{1}{2}$	30	31	31 $\frac{1}{2}$ . . .
Esprit de vin 26 onc. eau 6 onces.	30 onc. 7 gr.	36 onc. 7 gr.	36 onc. 4 gr.	$\frac{3}{295}$	3. . . .	27 foible . . .	27 fort.	28 fort. .	29	30 . . .	31	32	33	34	34 . . . .
Esprit de vin 28 onc. eau 4 onces.	33 onc. 2 gr.	37 onc. 2 gr.	36 onc. 5 gr.	$\frac{5}{298}$	2 $\frac{1}{2}$.	29	29 $\frac{1}{2}$	31	32	32 . . .	33	34	35	36	37 foibl.
Esprit de vin 30 onc. eau 2 onces.	35 onc. 5 gr.	37 onc. 5 gr.	37 onc. 4 gr.	$\frac{1}{301}$	1 $\frac{1}{2}$.	31 $\frac{3}{4}$	32	33	34	35 . . .	36	37	38	39	39 $\frac{1}{2}$ . . .

Nota. L'Esprit de Vin qui est employé dans ces mélanges donne au pese-liqueur 37 degrés pris au terme de la glace.

Ces eaux ſont ſimples ou composées : on nomme eſprits celles qui ſont ſimples ; par exemple, eſprit de thym, de lavande, &c. & eaux composées ſpiritueuſes, celles dans leſquelles entrent pluſieurs ſubſtances.

Des Eaux ſpiritueuſes ſimples.

Eſprit de Lavande.

℞ Fleurs récentes de Lavande, . . . ℔ xviij.
Eſprit de vin, ... ℔ xx.

On met dans le bain-marie d'un alambic les fleurs de lavande récente, & mondée de ſes tiges : on verſe par-deſſus l'eſprit de vin : on procede à la diſtillation pour tirer tout l'eſprit de vin qu'on a employé : c'eſt ce que l'on nomme *eſprit de lavande*. Lorſqu'on veut qu'il ſoit plus agréable, il faut le rectifier au bain-marie, & ne tirer par cette ſeconde diſtillation qu'environ les cinq ſixiemes de la liqueur ſpiritueuſe.

On prépare de la même maniere,

l'eſprit d'Abſinthe,
de Sauge,
de Myrte,
de Marjolaine,
d'Ecorces de citrons,
d'Ecorces d'Oranges,
de Menthe,
d'Hyſope,
de Baſilic,
de Camomille,
de Girofles,
Carvi,
Galenga.

On concaſſe les matieres ſeches & exotiques, comme la cannelle, le girofle, la muſcade, le ſaſſafras, la coriandre, le carvi, le fenouil, le galenga, &c. on laiſſe infuſer ces matieres un jour ou deux, même davantage, avant de les diſtiller.

L'eſprit de romarin porte le nom d'*Eau de la Reine de Hongrie*. Pluſieurs Pharmacopées recommandent de faire cette eau avec les fleurs & les calices de cette plante ; mais on peut employer indifféremment les feuilles vertes ; elles fourniſſent autant d'odeur & autant d'huile eſſentielle.

Les eaux ſpiritueuſes ſimples ont la vertu des ſubſtances qui ont ſervi à les préparer : ainſi, pour connoître leurs vertus, on peut conſulter les traités de matiere Vertus.

Médicale : les unes, comme l'eſprit de lavande, myrte, de thym, de romarin, de roſe, de citrons, d'oranges, ſervent plus pour la toilette que dans la Médecine. Leur dofe, en général, eſt depuis un demi-gros juſqu'à demi-once : on ne les donne jamais ſeules : on les fait entrer dans des mixtures.

Doſe.

Eſprit de Lavande du Commerce.

℞	Eſprit de vin, ...	pint. viij.
	Huile eſſentielle de Lavande, . .	℥ v.
	Eau Roſe, ...	pint. j.
	Eau de riviere, ...	pint. ij.
	Chaux vive, ...	℥ j.

On met dans un matras l'eſprit de vin avec l'huile eſſentielle : on agite le mélange ; l'huile eſſentielle ſe diſſout aſſez promptement : on ajoute l'eau roſe & l'eau de riviere, & en même temps la chaux qu'on a fait éteindre dans un demi-ſeptier d'eau, & on agite le mélange : on le laiſſe repoſer & éclaircir pendant vingt-quatre heures : on filtre enſuite la liqueur au travers d'un papier Joſeph. Cette liqueur doit donner vingt-trois degrés à mon peſe-liqueur.

R E M A R Q U E S.

L'objet de faire ainſi l'eſprit de lavande eſt de pouvoir le donner à bon marché à ceux qui ſe contentent de l'apparence ; & comme c'eſt le plus grand nombre, il ſe vend cinquante mille bouteilles de cet eſprit contre une de bon. Il feroit, ſans la chaux, impoſſible de pouvoir filtrer ce mélange ; mais cette ſubſtance facilite l'union de l'huile eſſentielle à l'eſprit de vin foible qui réſulte par l'eau qu'on ajoute ; la terre de la chaux s'empare de la portion de l'huile à demi diſſoute qui s'oppoſoit à la filtration.

Eſprit de fleurs d'Oranges.

℞	Fleurs d'Oranges récentes, . . .	℔ xij.
	Eſprit de vin, ...	6 pintes.

On met ces deux ſubſtances dans le bain-marie d'un

alambic, & on procede à la distillation comme nous l'avons dit pour retirer tout le spiritueux. Si l'on a employé de bien bon esprit de vin, il ne sera pas nécessaire de rectifier cet esprit; mais on peut, si l'on veut, le charger davantage de l'odeur en distillant de nouveau cet esprit sur de nouvelles fleurs d'oranges plusieurs fois de suite.

Esprit de Framboises.

℞	Framboises bien mûres, ...	℔ xviij.
	Esprit de vin, ...	4 pintes.

On écrase un peu les framboises, & on les met dans le bain-marie d'un alambic: on verse par-dessus l'esprit de vin: on agite le mélange avec une spatule de bois, & on procede à la distillation pour tirer quatre pintes & demie de liqueur.

Esprit de Fraises.

℞	Fraises bien mûres, ...	℔ xviij.
	Esprit de vin, ...	pint. 4.

On écrase les fraises: on les met dans le bain-marie d'un alambic d'étain: on verse l'esprit de vin, & on procede à la distillation au bain-marie pour tirer trois pintes & demie de liqueurs spiritueuses.

Esprit de Citrons.

℞	Huile essentielle de Citrons, . . .	℥ j.
	Esprit de vin rectifié, ...	℔ viij.

On mêle ces deux substances ensemble dans une bouteille. L'huile essentielle de citrons se dissout complètement. Si l'on fait usage de l'huile de citrons aux zestes, l'esprit de citrons est plus agréable, & forme un petit dépôt blanchâtre.

Esprit de Cannelle.

℞	Cannelle concassée, ...	℔ j.
	Esprit de vin, ...	℔ x.

On concaſſe la cannelle aſſez menue pour pouvoir paſſer au travers d'un crible : On la met dans le bain-marie d'un alambic avec l'eſprit de vin, & on procede à la diſtillation au bain-marie pour tirer huit livres de liqueur ſpiritueuſe.

Eſprit de Thym.

♃	Thym en fleurs, ...	℔ iv.
	Eſprit de vin, ...	pint. iv.

On prend le thym au mois de Juin lorſqu'il eſt bien en fleurs : on le monde de ſes tiges : on en peſe quatre livres qu'on met avec l'eſprit de vin : on diſtille ce mélange au bain-marie pour tirer environ trois pintes & demie de liqueur ſpiritueuſe.

Eſprit de Genievre.

♃	Genievre récent, ...	℔ xij.
	Eſprit de vin, ...	pint. xij.

On diſtille ce mélange au bain-marie pour retirer environ dix pintes de liqueur ſpiritueuſe.

Eſprit de Roſes.

♃	Roſes pâles avec leurs calices, . .	℔ xxx.
	Eſprit de vin, ...	pint. xv.

On met les roſes dans le bain-marie d'un alambic, & on les foule bien : on verſe par-deſſus l'eſprit de vin : on procede à la diſtillation pour retirer tout le ſpiritueux.

Si l'on ne trouve pas l'eſprit de roſes aſſez odorant, on peut le diſtiller une ſeconde fois ſur une pareille quantité de roſes.

R E M A R Q U E S.

Quelques perſonnes font l'eſprit ardent de roſes par la fermentation ; pour cela on met, par exemple, cent livres de roſes dans un tonneau avec dix ou douze livres de miel diſſous dans dix ou douze pintes d'eau : on laiſſe

ce mélange en macération pendant environ un mois; pendant ce temps il entre en fermentation; lorſque le mélange eſt parvenu à la conſiſtance d'une bouillie, on le met en diſtillation au bain-marie pour tirer une liqueur très peu ſpiritueuſe, & qui a bien l'odeur de roſes : mais cet eſprit de roſes n'a jamais la perfection de celui qui eſt fait en diſtillant les roſes fraîches avec de l'eſprit de vin. Celui qui eſt fait par fermentation eſt peu ſpiritueux, parceque le miel fermente mal & difficilement; d'ailleurs les roſes, pendant un mois de macération, tombent en une eſpece de deliquium qui altere l'odeur conſidérablement.

Des Eaux ſpiritueuſes compoſées.

Eau de Méliſſe compoſée.

℞	Méliſſe citronnée en fleurs & récente, . .	℔ j ß.
	Zeſtes de citrons récents, ...	℥ iv.
	Noix muſcades, ...	℥ ij.
	Coriandre, ...	ʒ viij.
	Girofle, } ãã.	℥ ij.
	Cannelle, }	
	Racines ſeches d'Angélique de Boheme, .	℥ j.
	Eſprit de vin très rectifié, ...	℔ viij.

On prend de la méliſſe récente & en fleurs : on la monde de ſes tiges : on enleve par le moyen d'un canif l'écorce jaune extérieure des citrons, qu'on fait tomber à meſure dans une portion de l'eſprit de vin qu'on a miſe à part : on concaſſe les muſcades, la coriandre, les girofles, la cannelle & les racines ſeches d'angélique : on met toutes ces choſes, avec les zeſtes de citrons, en infuſion dans la totalité de l'eſprit de vin, pendant vingt-quatre heures : alors on procede à la diſtillation au bain marie, pour tirer les huit livres d'eſprit de vin qu'on a employées. On rectifie enſuite cette liqueur au bain-marie, à une douce chaleur, pour en tirer ſept livres : c'eſt ce que l'on nomme *eau de méliſſe compoſée.*

C'eſt de cette maniere qu'on doit préparer toutes les eaux ſpiritueuſes & aromatiques, ſimples & compoſées.

Vertus. Cette eau eſt ſtomachique, céphalique, vulnéraire tonique, propre à diſſiper les vapeurs & la mélancolie. La Doſe. doſe eſt depuis dix gouttes juſqu'à une cuiller à café, mêlée avec de l'eau. On peut l'employer à l'extérieur comme l'eau ulnéraire, & aux mêmes uſages.

REMARQUES.

Nous avons recommandé de mettre dans l'eſprit de vin les zeſtes de citrons à meſure qu'on les enleve de deſſus les fruits; c'eſt afin de ne rien perdre de l'eſprit recteur de l'huile eſſentielle de ces écorces : il faut, en les préparant, éviter de mettre de l'écorce blanche, parcequ'elle n'a point d'odeur, & qu'elle diminueroit le poids de celle qui contient toute l'huile eſſentielle. L'eſprit de vin qu'on emploie doit être parfaitement rectifié & privé de toute odeur d'huile de vin & de phlegme d'eau-de-vie. Lorſque celui qu'on emploie n'eſt pas ſuffiſamment rectifié, il conſerve toujours une légere odeur de phlegme d'eau-de-vie, même après les deux diſtillations que nous preſcrivons de faire ſubir à toutes les eaux ſpiritueuſes & aromatiques.

Pendant la premiere diſtillation, l'eſprit de vin ſe charge de l'eſprit recteur & de l'huile eſſentielle groſſiere des ingrédients qui peut monter à ce degré de chaleur. On ſe contente ordinairement de cette ſeule diſtillation pour préparer toutes les eaux ſpiritueuſes & aromatiques; aucune Pharmacopée ne preſcrit de les rectifier : mais lorſqu'on s'en frotte les mains, elles laiſſent, après que l'eſprit recteur & l'eſprit de vin ſont diſſipés, une odeur tenace & empyreumatique; elle vient de l'huile eſſentielle groſſiere qui eſt infiniment moins volatile. Lorſqu'on boit de ces liqueurs, ſoit pures ou étendues dans l'eau, elles laiſſent également une ſaveur déſagréable, cauſtique & brûlante, qui dure même aſſez long-temps. Pour remédier à tous ces inconvénients, j'ai fait pluſieurs expériences qui m'ont appris que, pour avoir de l'eau de méliſſe & les autres eaux ſpiritueuſes aromatiques dans leur perfection, il faut non

non seulement employer de l'esprit de vin parfaitement pur, mais qu'il est encore nécessaire de rectifier ces liqueurs après qu'elles sont distillées. Il ne monte dans cette rectification que l'esprit de vin chargé de tout le principe le plus volatil, le plus ténu & le plus aromatique des ingrédients : il reste dans la cucurbite une livre de liqueur blanche un peu odorante, âcre, amere & privée de tout l'esprit recteur des substances qu'on emploie. On la rejette, ainsi que le marc de la premiere distillation, comme inutile.

Plusieurs personnes distillent à feu nu les eaux spiritueuses & aromatiques; mais cette méthode doit être rejettée par la raison que nous venons de dire. Elles s'imaginent qu'elles sont de meilleure odeur, parcequ'elles sont plus fortes; mais elles se trompent beaucoup, puisque ce n'est que l'odeur empyreumatique de l'huile pesante des ingrédients qui domine : on remarque même que les eaux spiritueuses qui ont été distillées à feu nu, laissent déposer quelque temps après une matiere jaunâtre gommeuse, en flocons très légers.

Lorsque l'eau de mélisse a été faite avec toutes les précautions que nous avons indiquées, elle a quelque chose de plus parfait que celles dont on vante beaucoup l'excellence, & qui ont la réputation d'être les meilleures : c'est du moins le jugement qu'en portent tous ceux qui font usage depuis long-temps de l'eau de mélisse préparée par ma méthode.

Les eaux spiritueuses & aromatiques ont en général moins d'odeur, immédiatement après qu'elles sont distillées, qu'elles n'en ont environ six mois après. Cet effet peut être attribué à ce que les substances odorantes se combinent, par le séjour, plus intimement avec l'esprit de vin qu'elles ne l'étoient d'abord; c'est ce qui a fait soupçonner que ceux qui ont la vogue pour le débit de l'eau de mélisse, n'en vendent que de vieille. Je suis parvenu à produire sur l'eau de mélisse nouvellement distillée, le même effet dans une matinée, c'est-à-dire à lui procurer toutes les qualités d'une eau de mélisse de plusieurs années, & cela par une opération simple. J'ai plongé des

bouteilles de chopine, remplies d'eau de mélisse, dans un mélange de glace pilée & de sel marin, ce mélange, comme on sait, occasionne un froid considérable : l'eau de mélisse, après avoir éprouvé ce froid pendant six ou huit heures, étoit aussi agréable que celle qui étoit distillée depuis plusieurs années, & qui n'avoit nullement éprouvé un pareil refroidissement. Les eaux aqueuses & aromatiques qui ont été gelées, sont infiniment plus agréables que celles qui ne l'ont point été, comme l'a remarqué M. Geoffroy ; mais elles sont toujours moins suaves que celles qui sont faites avec de l'esprit de vin, & qui ont éprouvé le même froid. On peut attribuer ces différences à la nature des menstrues : l'esprit de vin se combine mieux que l'eau avec l'esprit recteur des substances, & il les retient infiniment davantage.

Toutes les eaux spiritueuses & aromatiques deviennent blanches & laiteuses lorsqu'on les mêle avec de l'eau. C'est l'esprit de vin qui s'unit à l'eau, tandis que l'huile essentielle s'en sépare. Ce mélange est d'autant plus blanc, que l'esprit de vin est plus chargé d'huile essentielle ; mais le mélange est beaucoup plus agréable à boire lorsque l'esprit de vin n'est chargé que de cette premiere huile essentielle qui s'éleve en même temps que l'esprit recteur.

Eau de Dardel.

♃ Esprit de Sauge, ...	℥ ix.
de Menthe, ...	℥ xij.
de Romarin, ...	℥ xij.
de Thym, ...	℥ viij.
Eau de Mélisse composée, ...	℔ j.

On mêle les liqueurs ensemble, & l'eau est faite.

Vertus. On attribue à cette eau de grandes vertus, & même on l'a donnée pour une médecine universelle ; mais elle n'a que les vertus de l'eau de mélisse : on l'emploie de la même maniere, & à la même dose. On peut l'employer à l'extérieur comme une eau vulnéraire ordinaire, & dans les mêmes cas.

Eau de Miel odorante.

℞ Eſprit de vin rectifié,		℔ iij.
Miel blanc, Coriandre,	} āā.	℥ viij.
Vanille,		ʒ iij.
Ecorces récentes de Citrons,		℥ j.
Girofles,		ʒ vj.
Muſcade, Styrax calamithe, Benjoin,	} āā.	ʒ iv.
Eſprit de Roſes, de fleurs d'Oranges,	} āā.	℥ v.

On concaſſe toutes les ſubſtances qui peuvent l'être : on les met dans le bain-marie d'un alambic avec les autres matieres : on laiſſe macérer le tout pendant vingt-quatre heures dans l'eſprit de vin, dans l'eſprit de roſes & de fleurs d'oranges, ayant ſoin de tenir l'alambic exactement fermé ; alors on procede à la diſtillation au bain marie juſqu'à ſiccité. On rectifie la liqueur au bain-marie, pour tirer ſeulement tout ce qu'elle contient de ſpiritueux.

Cette eau eſt d'une odeur fort agréable, qui réjouit & récrée les eſprits. On en fait uſage comme de l'eau de méliſſe, & à la même doſe : on s'en ſert pour la toilette. Vertus.

R E M A R Q U E S.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent d'employer de l'eau-de-vie pour la préparation de cette eau ; mais nous croyons l'eſprit de vin préférable, pour les raiſons que nous avons dites précédemment. Ce que nous entendons ici par eſprit de roſes & de fleurs d'oranges, eſt de l'eſprit de vin diſtillé avec ces matieres végétales, de la même maniere que l'eſprit de lavande, que nous avons pris pour exemple des liqueurs ſpiritueuſes ſimples. Quelques Pharmacopées, au lieu de ces eſprits, demandent des eaux de roſes & de fleurs d'oranges qu'on mêle à l'eau de miel après qu'elle eſt diſtillée ; mais ces eaux affoibliſſent trop l'eſprit de vin, & elles font d'ailleurs ſéparer les huiles eſſentielles des ingrédients ; ce qui eſt un inconvénient conſidérable.

On est dans l'usage de mettre du musc & de l'ambre gris, de chacun deux ou trois grains, dans un nouet qu'on suspend dans le chapiteau de l'alambic; mais comme l'odeur de ces substances ne convient pas à tout le monde, il vaut mieux aromatiser l'eau de miel à mesure qu'on en a besoin, avec quelques gouttes de teinture de ces substances, ou encore mieux avec de l'esprit de vin qu'on a fait distiller sur du musc & de l'ambre gris. Au reste, l'eau de miel est plutôt une eau de toilette qu'une eau médicinale.

Eau de Cologne.

℞ Esprit de vin rectifié, ...	℔ xxvj.
Esprit de Romarin, ...	℔ vij.
Eau de Mélisse composée, . . .	℔ iv ß.
Essence de Bergamote, ...	℥ vj.
Néroli, ...	ʒ iij.
Essence de Cédrat, ...	℥ ß.
Essence de Citrons, ...	℥ vj.
Essence de Romarin, ...	ʒ ij.

On met toutes ces substances dans une grosse bouteille: on agite le mélange, & l'eau est faite.

Si l'on veut que cette eau soit plus délicate, il faut la rectifier au bain-marie à petit feu, pour tirer toute la liqueur, à deux pintes près.

Vertus. Cette eau est plus employée pour la toilette, & comme eau de senteur, que comme médicament, parcequ'elle est d'une odeur fort agréable. On peut lui accorder les mêmes vertus qu'à l'eau de mélisse composée: on peut l'employer de la même maniere & à la même dose.

REMARQUES.

Cette eau s'est mise à la mode depuis quelques années: il m'en a été remis une bouteille venant de Cologne: j'ai été chargé de l'imiter & d'en faire de semblable: j'y suis parvenu au moyen de la recette que je viens de donner. Comme il s'en fait de beaucoup de manieres différentes, & de fort mauvaises, j'ai cru faire plaisir au public en lui

donnant ma recette, parceque celle que je fais a été jugée meilleure que toutes celles qu'on débite ſous ce nom.

Eau de Menthe compoſee.

℞ Feuilles de Menthe crépues récentes,	. . .	℔ ij.
d'Abſinthe minor,	. . . .	iij.
Sommités fleuries & ſeches de Baſilic, de Pouliot,	āā.	℥ ij.
Romarin, Fleurs de Lavande,	āā.	ʒ ij.
Cannelle,	. . . .	℥ ß.
Coriandre,	. . . .	ʒ vj.
Girofles,	. . . .	ʒ j.
Eſprit de vin rectifié,	. . . .	℔ j.
Infuſion de Menthe,	. . . .	℔ v.

On concaſſe ce qui eſt à concaſſer: on coupe menu ce qui peut l'être: on met le tout macérer pendant douze heures dans un vaiſſeau clos: on diſtille enſuite au bain-marie juſqu'à ſiccité. Cette eau eſt blanche, laiteuſe, & ne doit point être rectifiée.

Cette eau eſt vulnéraire, nervale, céphalique, emménagogue, hyſtérique. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre, dans un bouillon ou dans un verre de tiſane appropriée. Vertus. Doſe.

Eau de Madame de la Vrilliere, pour les dents.

℞ Cannelle,	. . . .	℥ ij.
Girofles,	. . . .	ʒ vj.
Creſſon d'eau,	. . . .	℥ vj.
Ecorces récentes de Citrons,	. . . .	℥ j ß.
Roſes rouges,	. . . .	℥ j.
Cochléaria,	. . . .	℔ ß.
Eſprit de vin rectifié,	. . . . . .	℔ iij.

On concaſſe ce qui eſt à concaſſer: on coupe groſſièrement le creſſon & le cochléaria On fait macérer le tout dans l'eſprit de vin, pendant vingt-quatre heures, dans un vaiſſeau clos. On diſtille enſuite au bain-marie juſqu'à ſiccité; après quoi on rectifie cette liqueur au bain-marie.

Cette eau fortifie les gencives, prévient le ſcorbut, guérit les petits aphthes qui viennent dans la bouche. On Vertus.

s'en sert pour se laver la bouche : on l'emploie seule ou mêlée avec de l'eau.

Eau impériale.

♃ Racines d'Impératoire, Souchet long, Iris de Florence, Angélique de Boheme, Calamus aromaticus, Galenga minor, Zédoaire,	ãã.	℥ ß.
Cannelle,		℥ ij.
Santalcitrin,		ʒ j.
Fleurs de Sthœcas arabique, de Lavande,	ãã.	ʒ ij.
Girofles, Muscades, Ecorces récentes de Citrons, d'Oranges ;	ãã.	℥ ij.
Sommités fleuries & seches d'Hysope, Marjolaine, Thym, Sariette,	ãã.	℥ j.
Sauge, Romarin,	ãã.	ʒ ij.
Esprit de vin rectifié,		℔ viij.
Eau de Mélisse composée,		℔ j.
Esprit de fleurs d'Oranges ;		℥ v.

On concasse & on incise ce qui doit l'être : on fait macérer dans l'esprit de vin & dans les eaux simples toutes les substances pendant vingt-quatre heures : alors on distille au bain-marie pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux.

Quelques Pharmacopées font entrer dans la recette de cette eau des sommités de bétoine & de fleurs de souci ; mais comme ces matieres végétales ne fournissent rien par la distillation, ni dans l'eau, ni dans l'esprit de vin, nous croyons qu'on peut les retrancher sans aucun inconvénient.

On recommande cette eau dans les coliques néphré- Vertus.
tiques, pour fondre les glaires qui s'amassent dans les reins, pour chasser les graviers. La dose est depuis un Dose.
gros jusqu'à une demi-once, dans un verre de tisane appropriée à la maladie.

Eau de Pivoine composée.

℞ Fleurs de Pivoine,		℥ iv.
Racines de Valériane sauvage,		℥ j.
de Dictame blanc,		℥ ij.
Fleurs de Lavande,	ãã.	℥ ij.
de Stœchas arabique,		
Sommités de Marjolaine,		
de Rue,		
Sauge,		
Castor,		ʒ ij.
Macis,	ãã.	ʒ iv.
Cannelle,		
Esprit de Cerises noires,		℥ viij.
Eau-de-vie à 26 degrés,		℔ xij.

On met toutes ces substances dans le bain-marie d'un alambic, & on procede à la distillation pour tirer tout le spiritueux.

REMARQUES.

Beaucoup de Pharmacopées font entrer dans cette eau des racines & des semences de pivoine, des fleurs de muguet, de tilleul, des racines d'aristoloche, du gui-de-chêne, des fleurs de bétoine, &c. &c. mais nous croyons toutes ces substances fort inutiles, parcequ'elles ne fournissent rien par la distillation. Les fleurs de pivoine sont conservées dans cette recette à cause du nom qu'elles donnent à cette composition ; mais on peut de même les retrancher si l'on veut, parcequ'elles ne fournissent rien non plus dans la distillation.

Eau Thériacale.

℞ Racines d'Aunée,	ãã.	℥ j.
Angélique de Boheme,		
Souchet long,		

Racines de Zédoaire,
Contrayerva,
Impératoire, } āā. . . ℥ j.
Valériane ſauvage,
Vipérine,
Ecorces récentes de Citrons,
d'Oranges,
Girofles,
Cannelle,
Galenga, } āā. . . ʒ ß.
Baies de Genievre,
de Laurier,
Sommités de Sauge,
de Romarin,
de Rue,
Eſprit de vin rectifié, } āā. . . . . ℔ iij.
Eau de Noix,
Thériaque, ... ℥ viij.

On concaſſe & on inciſe les ſubſtances qui doivent l'être : on les fait macérer pendant deux ou trois jours dans l'eſprit de vin & l'eau de noix. Au bout de ce temps on ajoute la thériaque qu'on a délayée auparavant dans trois ou quatre onces d'eſprit de vin : on diſtille enſuite au bain-marie pour tirer tout ce qu'il y a de ſpiritueux : on ne rectifie point cette eau.

Vertus. Cette eau eſt ſudorifique, cordiale, ſtomachique; elle chaſſe le mauvais air, & elle corrige la mauvaiſe odeur de la bouche : on s'en ſert dans l'apoplexie, la paralyſie. La

Doſe. doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre.

Eau Vulnéraire ſpiritueuſe, ou *eau d'Arquebuſade.*

℞ Feuilles récentes de Sauge,
Angélique,
Abſinthe,
Sariette,
Fenouil,
Mentaſtrum,
Hyſope, } āā. . . ℥ iv.
Méliſſe,
Baſilic,
Rue,
Thym,
Marjolaine,

Romarin,		
Origan,		
Calament,	*ãã.* .	℥ iv.
Serpolet,		
Fleurs de Lavande,		
Esprit de vin rectifié, ...		℔ viij.

On coupe grossièrement toutes ces plantes : on les met infuser pendant dix ou douze heures dans l'esprit de vin : on procede ensuite à la distillation au bain-marie, pour tirer toute la liqueur spiritueuse : on la conserve dans une bouteille qui bouche bien. C'est ce que l'on nomme *eau vulnéraire spiritueuse* & eau d'Arquebusade.

Si l'on emploie de l'eau en place d'esprit de vin, on obtient *l'eau vulnéraire à l'eau*, qui est blanche, laiteuse, sur laquelle surnage un peu d'huile essentielle qu'on sépare; on la nomme *essence vulnéraire.* L'eau vulnéraire faite avec de l'eau est d'une odeur beaucoup moins agréable que celle qui a été préparée avec de l'esprit de vin, pour les raisons que nous avons dites précédemment.

Enfin, si l'on emploie du vin blanc ou du vin rouge, en place d'eau ou d'esprit de vin, on obtient l'*eau vulnéraire au vin*, qui est plus agréable que celle qu'on prépare avec de l'eau; mais elle l'est moins que celle qu'on a préparée avec de l'esprit de vin.

On fait prendre ces différentes eaux vulnéraires après les chûtes, pour empêcher les dépôts de se former : on la donne dans les syncopes, les défaillances & les évanouissements. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. On emploie aussi cette eau à l'extérieur avec beaucoup de succès, pour empêcher l'extravasion du sang après les chûtes & les foulures, les contusions, &c. Elle est également bonne pour consolider toutes les plaies récentes. Vertus. Dose.

Eau vulnéraire rouge, par infusion.

Si l'on fait infuser seulement, & sans distiller dans de l'eau-de-vie, toutes les plantes qui entrent dans l'eau vulnéraire spiritueuse, cela forme l'eau vulnéraire rouge par

infusion. Elle a les mêmes vertus que la précédente ; elle s'emploie de la même maniere.

Eau d'Emeraudes.

℞ Feuilles d'Angélique,
Tiges d'Angélique,
Feuilles de grande Absinthe,
Calament de montagne,
Laurier,
Rue,
Sauge,
Thym, } $\bar{a}\bar{a}$. . ℥ ij.

Menthe de jardin,
Persil, } $\bar{a}\bar{a}$. . . ℥ iv.

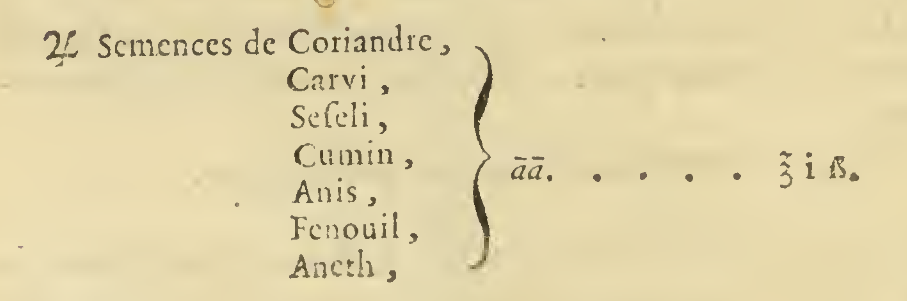
Romarin: . . . . ℥ j.

Esprit de Lavande,
Romarin, } $\bar{a}\bar{a}$. . . . . . ℔ ij.

On coupe les plantes qui doivent être toutes récentes : on les met dans un matras : on verse par-dessus les esprits de lavande & de romarin : on bouche le matras : on fait digérer ce mélange pendant plusieurs jours, ensuite on coule avec expression : on filtre la liqueur, & on la conserve pour l'usage. Cette eau est d'une couleur verte, c'est ce qui lui a fait donner le nom d'eau d'émeraudes.

Vertus. Cette eau a les mêmes vertus que l'eau vulnéraire : on l'emploie de la même maniere.

Eau Générale.


℞ Semences de Coriandre,
Carvi,
Seseli,
Cumin,
Anis,
Fenouil,
Aneth, } $\bar{a}\bar{a}$. . . . . ℥ i ß.

Feuilles de Marjolaine,
Méliſſe,
Baſilic,
Origan,
Pouliot,
Pouliot de montagne,
Romarin,
Serpolet,
Thym,
Hyſope,
Sauge,
Sariette,
Marum,
Scordium,
Marrube,
Menthe de jardin,
Abſinthe major,
minor,
Tanaiſie,
Matricaire,
} *ãã.* . . ℥ j.

Dictame de Crete,
Abrotanum,
Cerfeuil,
Cochléaria,
Beccabunga,
Creſſon d'eau,
Racines de Galenga minor,
Zédoaire,
Meum,
Spicanard,
Angélique,
Carline,
Contrayerva,
Vipérine,
Impératoire,
Aunée,
Iris de Florence,
Calamus aromaticus,
Gingembre,
Benoîte,
Raifort ſauvage,
Fenouil,
} *ãã.* . . ℥ j.

Fleurs de Romarin, Lavande, Stœchas arabique, Sureau, Oranges, Giroflée jaune, Camomille romaine, Safran,	āā. . . .	℥ iij.
Baies de Laurier, Genievre, Poivre long, rond,	āā.	℥ j ß.
Poivre à queue, Macis, Muſcades, Girofles, Cardamome, Ecorces de citrons, d'Oranges,	āā.	℥ iij.
Bois d'Aloës, de Cedre, Saſſafras, Santal citrin, Rhodes,	āā.	℥ ij.
Caſcarille, ...		℥ iv.
Gomme Caragne, Tacamahaca, Myrrhe, Benjoin, Styrax calamithe,	āā.	℥ ß.
Caſtor, ...		ʒ ij.
Opium, ...		℥ j.
Eſprit de vin rectifié, ...		℔ xv.

On ramaſſe dans leur temps les ſimples : on les fait ſécher, & on les met à meſure dans l'eſprit de vin, à l'exception, cependant, des feuilles & des racines des plantes anti-ſcorbutiques, qu'on emploie vertes, & récemment ramaſſées. On concaſſe toutes les ſubſtances qui doivent l'être. On conſerve ce mélange juſqu'à ce que la collection ſoit complete; alors on diſtille le tout au bain-marie, pour tirer le ſpiritueux.

Cette eau eſt recommandée dans la paralyſie, l'apoplexie, la léthargie, les ſyncopes, les palpitations, les vapeurs. On la donne pour exciter l'accouchement : elle pouſſe par les ſueurs. On la fait prendre dans la petite vérole, la rougeole, dans les coliques venteuſes. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à quatre. On l'emploie auſſi à l'extérieur, comme l'eau vulnéraire ſpiritueuſe. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

La plupart des Pharmacopées demandent des plantes inodores dans pluſieurs eaux ſpiritueuſes & aromatiques diſtillées, comme dans l'eau vulnéraire & dans l'eau générale, &c. mais aſſez inutilement. Que peuvent fournir, par exemple, dans la diſtillation de l'eau vulnéraire, les racines de conſoude, les feuilles de bugle, de ſanicle, de plantin, d'aigremoine, de pervenche, d'armoiſe, d'orpin, &c. & dans l'eau générale, les racines de pivoine, de gentiane, d'arum, de garance, de curcuma, de fougere, &c. les feuilles de chamædris, de chamæpitys, de véronique, de fumeterre, de centaurée ? &c. La principale vertu vulnéraire de tous ces végétaux réſide dans les parties extractives. Il n'y a point de doute que ſi l'on préparoit ces eaux par infuſion, on pourroit faire entrer ces ſimples avec avantage dans ces médicaments ; mais comme ils ne fourniſſent rien par la diſtillation avec l'eſprit de vin, j'ai cru devoir les ſupprimer de ces compoſitions. Cette remarque eſt générale pour toutes les eaux ſpiritueuſes, dans leſquelles on a coutume de faire entrer des plantes inodores, ou des ſubſtances qui ne peuvent rien fournir pendant la diſtillation de l'eſprit de vin, ou même celles qui ne fourniſſent que peu de principes, & ſur la vertu deſquelles on ne peut pas compter.

Eſprit ardent de Cochléaria.

℞	Feuilles récentes de Cochléaria, . . .	℔ xv.
	Racines de Raifort ſauvage, ...	℔ vj.
	Eſprit de vin rectifié, ...	℔ iij.

On coupe par tranches les racines de raifort ſauvage : on

les pile dans un mortier de marbre, conjointement avec les feuilles de cochléaria : on met la matiere pilée dans le bain marie d'un alambic : on verse par-dessus l'esprit de vin : on couvre le vaisseau de son chapiteau : on laisse le mélange en macération pendant dix ou douze heures : on procede à la distillation pour tirer trois livres & demie de liqueur, que l'on conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. L'esprit de cochléaria est un très bon remede contre le scorbut : on peut même s'en garantir par son usage. Il est également bon dans l'hydropisie, dans les rhumatismes, la pierre, la gravelle, la jaunisse, les écrouelles, les rétentions des mois : il excite la semence, & il fait uriner.

Dose. La dose est depuis quinze gouttes jusqu'à un gros.

On se sert encore de l'esprit de cochléaria avec succès, pour se préserver du scorbut, & pour guérir les petits aphthes qui viennent dans la bouche. On en mêle avec de l'eau, & on s'en lave la bouche tous les matins.

REMARQUES.

Cet esprit de cochléaria est d'une force considérable : sa force vient principalement des racines de raifort qui contiennent plus de principes âcres volatils que le cochléaria.

Quelques personnes font l'esprit de cochléaria avec cette plante seulement, lorsqu'elle est bien en fleurs. Ils en pilent une certaine quantité qu'ils laissent macérer dans un vaisseau clos pendant quelques jours. Le cochléaria souffre un léger degré de fermentation : il fournit, par la distillation, une liqueur vive, pénétrante & très forte, mais qui ne peut conserver sa force que quelques semaines. Cette liqueur, au bout de ce temps, acquiert une odeur de croupi, & n'a qu'une saveur vapide. Si on laisse d'ailleurs le cochléaria quelques jours de plus en macération, il passe à la fermentation putride, & il ne fournit plus qu'une liqueur infecte. Ainsi il vaut mieux préparer l'esprit de cochléaria de la maniere que nous l'avons dit, & employer de l'esprit de vin : cette liqueur conserve d'ailleurs les prin-

cipes âcres & volatils, dans lesquels réside toute la vertu des plantes anti-scorbutiques. Si l'on tire une plus grande quantité de liqueur que celle que nous avons prescrite, l'esprit de cochléaria qu'on obtient est un peu laiteux & moins fort, à cause d'une portion d'humidité qui s'éleve sur la fin de la distillation ; il occasionne, quelque temps après qu'il est fait, la séparation d'une portion de l'huile essentielle des matieres qui se précipitent sous la liqueur.

Depuis long-temps les plus habiles Chymistes se sont appliqués à rechercher quelle peut être la nature du principe âcre & volatil des plantes anti-scorbutiques, auquel on attribue la principale vertu de ces végétaux. Le sentiment le plus général a été que c'étoit une matiere alkaline volatile, & l'on se fondoit principalement sur ce que la graine de sinapi, qui est du nombre des anti-scorbutiques, fait effervescence avec le vinaigre.

Cartheuser, dans le premier Tome de sa Matiere médicale, réfute ce sentiment, & s'appuie sur plusieurs expériences qui lui ont fait soupçonner que ce principe volatil pouvoit être au contraire de nature acide. Un Auteur très moderne dit que ces plantes fournissent de l'alkali volatil à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante ; mais c'est sans l'avoir éprouvé. Pour toute preuve de son sentiment, il se contente de dire que l'odeur seule de ces plantes dénote qu'il y existe un alkali volatil. L'odeur de ces plantes ne ressemble point du tout à l'alkali volatil. Toutes ces hypothèses n'ont point été démontrées par des expériences suffisantes. En effet, la substance âcre & volatile des plantes anti-scorbutiques ne fait aucune effervescence, ni avec les acides, ni avec les alkalis, & ne change point la couleur bleue des végétaux.

Pour moi, je me crois suffisamment autorisé à dire que la nature de ce principe est du soufre, mais dans un état particulier. Il y a long-temps que je m'étois apperçu que la décoction des plantes anti-scorbutiques phlogistiquoit l'argent, & le noircissoit même à la maniere du soufre : j'en avois conclu que ces plantes contenoient, ou du soufre, ou les matériaux du soufre. Pour vérifier cette conjecture,

j'ai fait plusieurs expériences ; & celle dont nous allons rendre compte a confirmé ma conjecture.

J'ai pris douze livres de racines de raifort sauvage, par préférence au cochléaria & au beccabunga, attendu que ces dernieres plantes sont très aqueuses : je les ai coupées par tranches, & ensuite pilées dans un mortier de marbre : je les ai distillées au bain-marie, dans un alambic d'étain, avec six livres d'esprit de vin très rectifié. La liqueur que j'ai obtenue étoit tellement chargée du principe âcre & volatil, qu'à peine on pouvoit en supporter l'odeur vive & pénétrante. J'étois persuadé que l'esprit de vin étant ainsi saturé de cette substance âcre, elle devoit former des crystaux dans l'espace d'un certain temps ; & j'ai vu, avec plaisir, qu'au bout de six mois la liqueur perdoit successivement sa force à mesure qu'il se déposoit des crystaux. Ces crystaux sont en aiguilles, d'une très belle couleur citrine ; ils brûlent sur les charbons ardents, en répandant l'odeur de soufre : combinés avec l'alkali fixe, ils forment du foie de soufre : en un mot, il n'est pas possible de méconnoître ces crystaux pour de véritable soufre. L'esprit de cochléaria, dont nous avons parlé plus haut, fournit pareillement de semblable soufre crystallisé ; mais pour l'obtenir, il faut le préparer avec de l'esprit de vin parfaitement rectifié.

Il y a beaucoup d'autres plantes qui ne sont point du genre des anti-scorbutiques, dont la décoction noircit pareillement l'argent : j'en augure qu'elles contiennent du soufre, mais dans un état différent. La décoction de la racine de vincetoxicum phlogistique l'argent autant que les plantes anti-scorbutiques : la décoction de la petite centaurée le fait aussi, mais beaucoup moins.

Il y a beaucoup de plantes qui, lorsqu'on les distille, détachent des chapiteaux des alambics d'étain, une pellicule de ce métal, & le réduisent en une poussiere ardoisée, qui s'enleve avec les doigts. Cette matiere est de l'étain minéralisé par le soufre qui est contenu dans les plantes. Toutes les plantes anti-scorbutiques produisent cet effet dans un degré très éminent. Parmi les plantes aromatiques,

ques, il y en a beaucoup qui le font aussi, les unes plus, les autres moins.

Esprit carminatif de SILVIUS.

℞ Racines d'Angélique,	. . . .	ʒ j.
Impératoire, Galenga minor,	ãã.	℥ j ß.
Baies de Laurier,	. . . .	ʒ iij.
Semences d'Angélique, Livêche, Anis,	ãã. . . .	℥ ß.
Cannelle,	. . . .	℥ iij.
Ecorces récentes d'Oranges, Girofles,	ãã. . .	℥ j.
Feuilles de Romarin, Marjolaine, Rue, Basilic,	ãã. . . .	℥ j ß.
Gingembre, Muscade, Macis,	ãã.	℥ j ß.
Esprit de vin rectifié,	. . . .	℔ iij.

On concasse ce qui est à concasser, & on fait digérer dans l'esprit de vin, comme nous l'avons dit pour les autres eaux : on distille ensuite au bain-marie pour tirer tout ce qu'il y a de spiritueux.

On recommande l'esprit carminatif contre les nausées, les vomissements, les rapports. La dose est depuis douze gouttes jusqu'à deux gros. Vertus, Dose.

Baume de FIORAVENTI.

℞ Térébenthine de Venise,	. . . . . .	℔ j.
Baies de Laurier récentes,	. . . . . .	℥ iv.
Résine Elémi, Tacamahaca,	ãã.	℥ j.
Styrax liquide,	. . . .	℥ ij.
Galbanum, Encens mâle, Myrrhe, Gomme de Lierre, Bois d'Aloës,	ãã.	℥ iij.

Galenga minor,
Girofles,
Cannelle,
Muſcade,
Zédoaire, } *āā.* . . ℥ j.
Gingembre,
Feuilles de Dictame de Crete,
Aloës ſuccotrin,
Succin préparé,
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ vj.

Après avoir concaſſé les ſubſtances qui doivent l'être, on les fait macérer dans l'eſprit de vin pendant neuf ou dix jours; alors on ajoute la térébenthine : on diſtille ce mélange au bain-marie, pour tirer tout le ſpiritueux. C'eſt ce que l'on nomme *baume de Fioraventi ſpiritueux.*

On enleve le marc reſté dans l'alambic : on le met dans une cucurbite de terre verniſſée, ou de fer, & on diſtille par un feu de cendre chaude, un peu ſupérieur au degré de chaleur de l'eau bouillante. On obtient une huile citrine qu'on met à part. C'eſt ce que l'on nomme *baume Fioraventi huileux.* Enfin, en augmentant la chaleur juſqu'à preſque brûler les matieres contenues dans la cucurbite, on obtient une liqueur en partie huileuſe, & en partie aqueuſe. On ſépare l'huile : on la met à part, & on jette le phlegme comme inutile. C'eſt ce que l'on nomme *baume de Fioraventi noir.*

Vertus. Le baume de Fioraventi ſpiritueux eſt un anti peſtilentiel : il réſiſte à la grangrene : il eſt vulnéraire. On l'emploie dans les coups de tête, pour les contuſions, les meurtriſſures, & pour réſoudre le ſang caillé. On le fait prendre intérieurement dans les maladies des reins & de la veſſie, pour déterger les ulceres internes de ces parties. On l'emploie dans les coliques néphrétiques. On en prend cinq à ſix gouttes dans du thé, ou dans quelques boiſſons vulnéraires & diurétiques. (Doſe.)

Il ſoulage les douleurs de rhumatiſme en frottant les parties affligées. Dans les fluxions & les torticolis, on s'en ſert avec ſuccès pour détourner les fluxions des yeux & pour fortifier la vue en s'en frottant le bord des yeux : on

s'en frotte les mains, & on les préſente devant les yeux pour en recevoir les vapeurs.

REMARQUES.

Il entre dans le baume de Fioraventi beaucoup de réſines pures, qui fourniſſent de l'huile eſſentielle qui s'éleve avec de l'eſprit de vin pendant la diſtillation; mais la plus grande partie eſt trop peſante pour diſtiller à cette chaleur modérée; c'eſt ce qui eſt cauſe qu'on en retire beaucoup de marc après la diſtillation de l'eſprit de vin: & enfin ce que nous avons nommé baume noir, eſt l'huile peſante des ingrédients qui ſe décompoſent par la chaleur. Ce troiſieme produit eſt de peu d'uſage en Médecine: le ſecond l'eſt davantage: le baume ſpiritueux eſt d'un uſage fréquent. Comme celui-ci a l'odeur de l'eſſence de térébenthine, quelques perſonnes préparent ce baume en mêlant de l'eſſence de térébenthine avec de l'eſprit de vin aromatique: elles ſe contentent ſeulement d'une reſſemblance dans l'odeur.

Eau de Bouquet, ou *Eau de Toilette.*

♃ Eau de Miel odorante, ... ℥ j.
Sans-pareil, ... ℥ ij.
de Jaſmin, ... ʒ iv ß.
de Girofles, }
de Violettes, } *āā*. . . . . . ℥ ß.
de Souchet long, }
de Calamus aromaticus, } *āā*. . . ʒ ij.
de Lavande, }
Eſprit de Néroli, ... gutt. x.

On mêle toutes ces liqueurs enſemble, & on conſerve le mélange dans une bouteille qui bouche bien: cette eau a une odeur très agréable. Je vais rapporter de ſuite les recettes des liqueurs qui la compoſent, quoiqu'elles ſoient des liqueurs ſimples; mais c'eſt qu'elles ſont deſtinées uniquement pour cette eau. Nous avons déja donné la recette de l'eau de miel.

Eau Sans-pareille.

℞ Esprit de vin rectifié, ... ℔ vj.
Huile essentielle de Bergamote, . . . ʒ ij ß.
Citron, ... ℥ ß.
Cédrat, ... ʒ ij.
Esprit de Romarin (1), ... ℥ viij.

On mêle toutes ces liqueurs, & on rectifie au bain-marie pour tirer environ six livres d'esprit aromatique. Cette distillation est nécessaire pour les raisons que nous avons dites précédemment.

Eau de Jasmin.

℞ Huile de Jasmin (2), ... ℔ j.
Esprit de vin rectifié, ... ℔ j ß.

On mêle l'huile de jasmin avec l'esprit de vin, & on secoue le mélange : il devient trouble & comme laiteux : on l'expose à la gelée : l'huile se fige, se sépare, & occupe la partie inférieure de la bouteille : on sépare l'esprit de vin qui surnage : il s'est emparé de l'odeur de l'huile de jasmin. On le conserve dans une bouteille. C'est ce que l'on nomme *esprit de jasmin.*

Eau de Girofles.

℞ Girofles, ... ℥ j.
Esprit de vin rectifié, ... ℔ j ß.

On fait macérer pendant trois ou quatre jours, & on distille au bain-marie : on rectifie cette liqueur en la faisant distiller de nouveau au bain-marie.

Eau de Violette.

℞ Iris de Florence, ... ℥ iv.
Esprit de vin rectifié, ... ℔ ij.

On fait infuser pendant douze ou quinze jours, ensuite on filtre pour conserver la teinture : cette liqueur ne doit point être distillée, parceque l'iris perd considérablement de son odeur par la distillation.

---

(1) Il se fait comme l'esprit de lavande dont nous avons parlé.
(2) C'est une huile grasse, dans laquelle on fait infuser des fleurs de jasmin, comme nous le dirons dans son temps.

Eau de Souchet.

℞ Souchet long, ... ℥ iv.
Eſprit de vin, ... ℔ ij.

On fait digérer & on diſtille comme les précédentes eaux.

L'eau de calamus aromaticus ſe prépare de même, & avec de ſemblables proportions d'eſprit de vin & de cette racine.

L'eau de bouquet, & toutes celles qui entrent dans ſa compoſition, ſervent pour la toilette ſeulement, & ne ſont d'aucun uſage en Médecine.

Vinaigre diſtillé : Vinaigres aromatiques diſtillés & non diſtillés.

Le vinaigre diſtillé eſt l'acide *fluor* tiré par la diſtillation des liqueurs qui ont ſubi la fermentation acide : on fait cette diſtillation afin d'en ſéparer les matieres extractives & ſalines cryſtalliſables.

On remplit aux trois quarts & demi une cucurbite de grès, de vinaigre blanc ou rouge : on place le vaiſſeau dans un fourneau, diſpoſé de maniere qu'il renferme les trois quarts de la hauteur de la cucurbite : on ferme avec de la terre à four détrempée, les ouvertures qui reſtent entre les parois du fourneau & la partie ſupérieure du vaiſſeau : on adapte à la cucurbite un chapiteau de verre, qu'on lute avec du papier enduit de colle de farine : on ajuſte un récipient au bec du chapiteau : on procede à la diſtillation par un feu modéré qu'on augmente par degrés : on continue la diſtillation juſqu'à ce que l'on ait tiré environ les cinq ſixiemes du vinaigre : c'eſt ce que l'on nomme *vinaigre diſtillé.*

Il reſte dans la cucubite une liqueur acide d'une conſiſtance ſyrupeuſe qu'on peut deſſécher au bain-marie ſi l'on veut : le vinaigre qu'on en tire par la diſtillation eſt infiniment plus acide que celui qui a paſſé précédemment. Il reſte enfin un *extrait ſec très acide*, & qui attire puiſſamment l'humidité de l'air.

Le vinaigre diſtillé eſt un anti-putride fondant, pro- Vertu

pre à empêcher la coagulation des humeurs & du ſang : il diviſe & atténue. Boerhaave recommande très fort ce vinaigre dans les maladies aiguës & inflammatoires, dans les maladies convulſives, hypocondriaques & hyſtériques, & comme ſudorifique. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once.

Doſe.

Malgré les bonnes qualités du vinaigre, ce remede eſt peu d'uſage pour l'intérieur : on l'emploie le plus ordinairement à l'extérieur, mêlé avec de l'eau, pour ſe laver le viſage : il rafraîchit & fait diſſiper les petits boutons qui viennent au viſage.

REMARQUES.

Il eſt de la derniere importance de n'employer que des vaiſſeaux de grès ou de verre pour la diſtillation du vinaigre, parcequ'il agit ſur tous les métaux, à l'exception de l'or, de la platine & de l'argent. Ceux qui diſtillent le vinaigre en grand, ne ſe ſervent cependant que de vaiſſeaux de cuivre étamé, parceque ces vaiſſeaux ſont plus commodes pour diſtiller une grande quantité de vinaigre à la fois : mais le vinaigre ainſi diſtillé eſt ſujet à contenir du cuivre & de l'étain en diſſolution : il eſt par conſéquent dangereux de s'en ſervir pour l'uſage intérieur : il occaſionne même à certaines perſonnes qui ont la peau délicate, des rougeurs & de petites ampoules lorſqu'elles s'en ſervent pour ſe laver.

Pluſieurs Chymiſtes recommandent de jetter comme inutile la portion de vinaigre qui diſtille la premiere, comme n'étant qu'un phlegme inſipide. Cette liqueur eſt, à la vérité, un peu moins acide que ce qui lui ſuccede ; mais ſon odeur eſt auſſi infiniment plus agréable, & elle eſt d'ailleurs très acide, à quelque degré de chaleur qu'on diſtille le vinaigre : ainſi il ne faut pas la jetter.

A meſure que le vinaigre diſtille, celui de la cucurbite ſe concentre, c'eſt-à-dire que ſes parties ſalines & extractives ſe rapprochent : la portion qui ſe deſſeche contre les parois de la cucurbite, brûle inſenſiblement : elle communique au vinaigre qui diſtille, une odeur empyreumatique, mais qu'il perd en vieilliſſant, ou par le froid,

comme nous l'avons dit à l'égard des autres liqueurs.

Lorſqu'on veut éviter cet inconvénient, il convient de diſtiller le vinaigre au bain-marie, mais toujours dans des vaiſſeaux de grès ou de verre; alors ſon odeur empyreumatique eſt infiniment plus foible.

Le vinaigre, pendant ſa diſtillation, prend toujours une odeur empyreumatique, à quelque léger degré de chaleur qu'on le diſtille, même au bain-marie.

J'ai remarqué cependant que le vinaigre nouvellement fait, fournit, lorſqu'on le diſtille avec ménagement, une petite quantité de liqueur preſque ſpiritueuſe, d'une odeur de vinaigre & d'éther acéteux, on ne peut pas plus agréable; cela vient d'un reſtant d'eſprit de vin qui n'eſt pas entièrement aſſimilé au vinaigre. Il eſt décompoſé & converti en éther par l'acide du vinaigre à meſure qu'il diſtille.

C'eſt à l'état où ſe trouve la ſubſtance huileuſe dans le vinaigre qu'on doit attribuer l'odeur empyreumatique qu'il prend à la diſtillation. Pendant la fermentation acide, cette huile ſe décompoſe de plus en plus : elle eſt dans un état d'atténuation conſidérable, & elle acheve de ſe décompoſer davantage lorſqu'elle éprouve l'action du feu, parcequ'elle eſt privée de la ſubſtance ſpiritueuſe qui lui donnoit du corps & de la volatilité.

Lorſque la liqueur de la curcubite eſt parvenue à une conſiſtance ſyrupeuſe, elle eſt fort acide : elle dépoſe, par le réfroidiſſement, beaucoup de cryſtaux qu'on peut nommer *ſel eſſentiel de vinaigre.* Ce ſel ne differe en rien des cryſtaux de tartre, connus ſous le nom de crême de tartre; mais il differe eſſentiellement d'un mélange auquel on a donné mal-à-propos le nom de ſel volatil de vinaigre, & dont le procédé n'eſt encore connu que d'un petit nombre de perſonnes.

Sel volatil de Vinaigre.

Pour préparer ce prétendu ſel volatil, on choiſit de très petits cryſtaux de tartre vitriolé, duquel on a ſéparé tout ce qui eſt en poudre : on le met dans un flacon, & on l'imbibe avec une ſuffiſante quantité de vinaigre radical ou

esprit de Vénus rectifié (1), pour humecter ce sel seulement : c'est ce que l'on nomme sel volatil de vinaigre. L'esprit de Vénus est l'acide du vinaigre déphlegmé autant qu'il est possible par le moyen du cuivre : il est volatil, pénétrant & assez agréable : on respire ce mélange, comme le sel volatil d'Angleterre.

Quelques personnes mêlent au tartre vitriolé de petits crystaux de sel sédatif, afin de mieux déguiser ce mélange; mais tout l'effet qu'il produit, vient de l'acide volatil du vinaigre concentré, & non des sels qu'on ajoute.

Nous prendrons pour exemple des vinaigres odorants distillés, celui de lavande.

Vinaigre de Lavande distillé.

On met dans une curcubite de grès la quantité que l'on veut de fleurs de lavande récemment mondée de ses queues : on verse par-dessus du vinaigre distillé, jusqu'à ce que les fleurs nagent suffisamment : on procede à la distillation au bain-marie, pour tirer environ les trois quarts du vinaigre qu'on a employé : c'est ce que l'on nomme *vinaigre à la lavande distillé.* Il reste dans la cucurbite le marc & une portion du vinaigre chargé de la partie extractive : on rejette cette matiere comme inutile.

On prépare de la même maniere tous les vinaigres des autres substances végétales quelconques. On peut en faire de composés, en mêlant ensemble plusieurs substances aromatiques. On observe seulement de concasser les matieres dures & ligneuses, & de les laisser infuser suffisamment avant que de les distiller.

Vertus. Le vinaigre de lavande n'est d'usage que pour la toilette. On s'en sert pour se laver : Il rafraîchit & donne du ton aux fibres de la peau.

REMARQUES.

Le vinaigre est une liqueur moins volatile que l'eau & l'esprit de vin. Il s'éleve dans la distillation plus difficile-

(1) Je donnerai la maniere de préparer l'esprit de Vénus, dans ma Chymie.

ment que ces liqueurs. Comme il eſt chargé de beaucoup de parties huileuſes, dans un état de demi-décompoſition, il eſt fort ſujet à prendre l'odeur d'empyreume. Il auroit une odeur fort déſagréable, ſi on le diſtilloit à feu nu ; c'eſt pour éviter cet inconvénient que nous avons recommandé de le diſtiller au bain-marie.

On pourroit, ſi l'on vouloit, employer du vinaigre ordinaire en place de celui qui a déjà été diſtillé ; mais comme il contient beaucoup de parties extractives, celui qu'on obtiendroit, ſeroit beaucoup moins agréable.

Le vinaigre, pendant la diſtillation, ſe charge, comme l'eau, de l'eſprit recteur des ſubſtances aromatiques ; il ne s'unit pas mieux avec lui ; ceſt ce qui eſt cauſe que les vinaigres aromatiques & les eaux diſtillées ont toujours une odeur moins agréable que les eaux préparées avec de l'eſprit de vin. Ainſi, lorſqu'on veut avoir ces vinaigres plus parfaits, il convient d'ajouter de l'eſprit de vin rectifié dans la cucurbite, pour le diſtiller conjointement avec les autres ingrédients : l'eſprit de vin s'éleve le premier avec l'eſprit recteur ; il s'en empare, & ſe combine mieux avec lui que l'eau & le vinaigre.

Lorſqu'on veut faire un vinaigre de lavande encore plus agréable, il convient de mêler dix pintes de vinaigre diſtillé au bain-marie, avec trois pintes d'eſprit de lavande fait par diſtillation : ce mélange devient laiteux ; mais peu à-peu il s'éclaircit : on le filtre quinze jours après qu'il eſt fait. Si on vouloit le filtrer plutôt, il paſſeroit difficilement : on perdroit le plus ſpiritueux & le plus fin de l'aromate de la lavande. Ce vinaigre fait de cette maniere n'a pas le déſagrément de ſentir l'empyreume comme celui que l'on fait en diſtillant le vinaigre & la lavande enſemble.

Vinaigre de Sureau, communément nommé Vinaigre Sural.

℞	Fleurs de ſureau ſeches, ...	℥ j.
	Vinaigre rouge, ...	℔ xij.

On met dans un matras les fleurs de ſureau, mondées de leurs queues & récemment ſéchées : on verſe par-deſſus

le vinaigre : on bouche le matras avec un parchemin : on fait digérer ce mélange, au soleil ou à l'air libre, pendant cinq à six jours : alors on passe avec forte expression : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Il est propre pour délayer les phlegmes : il est résolutif, Dose. légèrement sudorifique & anodin. La dose est depuis un gros jusqu'à demi-once. On le fait entrer dans les gargarismes.

De la même maniere, on peut préparer les autres vinaigres, tels que ceux de :

Fleurs de Sauge,	Feuilles d'Estragon,
de Romarin,	Fleurs de Roses rouges,
d'Œillet,	&c.

Vinaigre Scillitique.

℞ Squames de Scille seche, ...	℥ viij.
Vinaigre rouge, ...	℔ vj.

On coupe menu les squames de scille : on les met dans un matras : on verse par-dessus le vinaigre : on fait digérer ce mélange au soleil, ou à une chaleur douce, pendant environ quinze jours, ou jusqu'à ce que la scille soit bien pénétrée de vinaigre & gonflée : alors on passe l'infusion avec expression : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Le vinaigre scillitique est incisif, apéritif, propre à diviser les humeurs épaissies & devenues visqueuses. On Dose. l'emploie avec succès dans l'hydropisie. La dose est depuis un gros jusqu'à demi-once.

Il est nécessaire d'employer la scille seche dans la préparation de ce vinaigre ; elle contient une si grande quantité d'humidité, qu'elle affoibliroit le vinaigre & le feroit gâter, si on l'employoit récente.

Vinaigre Colchique.

℞ Racines de Colchique récentes, . . .	℥ j.
Vinaigre rouge, ...	℔ j.

On prend des racines de colchique nouvellement arrachées de terre : on les monde de leurs filaments : on les lave : on les coupe par tranches minces ; on les met dans un matras : on verse par-dessus le vinaigre : on fait digérer ce mélange au bain de sable, à une chaleur douce, pendant quarante-huit heures, ayant soin d'agiter le matras de temps en temps : alors on passe la liqueur avec expression : on la filtre au travers d'un papier gris, & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Le vinaigre colchique ne s'emploie pas pur en Médecine ; on le mêle avec du miel, pour en former un oxymel, comme nous le dirons en son lieu.

Vinaigre Thériacal.

℞ Les ingrédients de l'Eau Thériacale,	.	℥ viij.
Vinaigre rouge,	. . . .	℔ viij.
Thériaque,	. . . .	℥ viij.

On prend les ingrédients qui entrent dans l'eau thériacale : on les concasse dans un mortier de fer : on les met dans un matras avec le vinaigre : on fait macérer ce mélange au soleil pendant trois semaines ou un mois, ou au bain de sable à une chaleur douce : alors on coule avec expression : on met la liqueur dans le matras avec la thériaque : on fait digérer de nouveau pendant le même espace de temps, ayant soin de tenir le matras toujours bien bouché, & de l'agiter environ deux fois par jour.

Le vinaigre thériacal convient dans les maladies contagieuses. On l'applique aux poignets, aux tempes, & sur l'estomac : pour chasser le mauvais air, on en fait évaporer dans la chambre des malades. Il est cordial, tonique, sudorifique, vermifuge. La dose, pour l'intérieur, est depuis un gros jusqu'à quatre. Vertus. Dose.

Vinaigre des quatre Voleurs.

℞ Sommités d'Absinthe major,	}	
d'Absinthe minor,		
de Romarin,		āā. . . ℥ ß.
de Sauge,		
de Menthe,		
de Rue,		

Fleurs de Lavande,	. . . .	℥ ij.
Calamus aromaticus,		
Cannelle,		
Girofles,	*āā.*	ʒ ij.
Noix muſcades,		
Gouſſes d'Ail,		
Camphre,	. . . .	ʒ ß.
Vinaigre rouge,	. . . .	℔ viij.

On prend tous ces ingrédients ſecs : on les pile groſſièrement : on prend les gouſſes d'ail récentes ; on les coupe par tranches : on met le tout dans un matras : on verſe pardeſſus le vinaigre : on fait digérer le mélange au ſoleil, ou à une douce chaleur au bain de ſable, pendant trois ſemaines ou un mois : alors on coule avec expreſſion : on filtre la liqueur au travers d'un papier gris, & on ajoute le camphre diſſous dans un peu d'eſprit de vin.

On conſerve la liqueur dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Le vinaigre des quatre voleurs eſt un anti-peſtilentiel : on l'emploie avec ſuccès pour ſe préſerver de la contagion : on s'en frotte les mains & le viſage : on en fait évaporer dans une chambre, & l'on y expoſe les habits qu'on doit porter, afin d'être à l'abri de la contagion. Pris intérieurement, il a les mêmes vertus que le vinaigre thériacal.

Extrait de Saturne de Goulard.

℞ Litharge préparée,	. . . .	℔ xv.
Vinaigre rouge,	. . . .	30 pintes.

On réduit en poudre fine la litharge ; on la met dans une baſſine d'argent avec le vinaigre : on place le vaiſſeau ſur un fourneau, & on fait bouillir légèrement ce mélange en l'agitant continuellement avec une ſpatule de bois juſqu'à ce que le vinaigre ſoit ſaturé de litharge : alors on filtre la liqueur, & on la fait évaporer juſqu'en conſiſtance de ſyrop clair.

Vertus. L'extrait de Saturne ne doit être employé qu'à l'extérieur : il eſt bon pour les dartres : il diſſipe l'inflammation très promptement : il y a nombre de cas où il produit de bons effets dans ces maladies ; néanmoins, il faut l'em-

ployer avec beaucoup de prudence, parce que ce remede répercute, & porte l'humeur dans l'intérieur : quelquefois il agit comme résolutif ; mais il eſt difficile de deviner lequel de ces deux effets il doit produire.

Il eſt rare qu'on emploie l'extrait de Saturne ſeul : on le délaie toujours dans une certaine quantité d'eau : on nomme cette liqueur *Eau vegéto-minérale* : nous en parlerons dans un inſtant.

REMARQUES.

On tire des doſes que nous indiquons, ordinairement, vingt-huit livres huit onces d'extrait, qui donne quarante-deux degrés au peſe-liqueur des ſels, & peſe deux onces ſept gros dans une bouteille de la contenance de deux onces d'eau.

Après que le vinaigre eſt ſaturé, on le filtre pour ſéparer la portion de litarge qui ne s'eſt point diſſoute : ſi on la fait ſécher & qu'on la peſe, on en trouvera environ ſept livres. Cette litharge ne peut pas ſervir à une autre opération, parce qu'elle ſe diſſout très difficilement dans le vinaigre, elle a ſubi pendant l'ébullition un commencement de réduction qui empêche que le vinaigre ne la diſſolve avec la même facilité que la litharge.

Lorſqu'on fait évaporer la liqueur filtrée, elle eſt ſujette à ſe troubler ; mais à meſure qu'elle ſe concentre elle ſe réclaircit : il arrive ſouvent qu'en refroidiſſant après qu'elle eſt évaporée au point convenable, il ſe forme une grande quantité de cryſtaux qui ſont du ſel de Saturne, cet effet qui n'arrive pas toujours, tient apparemment à la nature du vinaigre : lorſqu'il a lieu il convient de ſéparer les cryſtaux : on les met égoutter & ſécher, c'eſt du *ſel de Saturne.*

Extrait de Saturne en poudre.

Si l'on fait évaporer juſqu'à ſiccité l'extrait de Saturne en liqueur dont nous venons de parler, on obtient une poudre à laquelle l'Auteur a donné le nom d'*extrait de Saturne en poudre.* On la conſerve dans une bouteille. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on fait diſſoudre un peu de cette poudre dans de l'eau, & on en fait uſage comme de l'extrait de Saturne

en liqueur. Cette liqueur a les mêmes vertus : la ſeule différence, c'eſt que, pour la campagne, on peut l'emporter plus commodément que l'extrait de Saturne en liqueur.

Eau végéto-minérale, ou *Eau de Saturne.*

℞	Eau diſtillée, ...	℔ ij.
	Extrait de Saturne liquide, ...	℥ ß.
	Eau-de-vie, ...	℥ ij.

On peſe ces trois liqueurs dans une même bouteille : on l'agite pour les mêler, & l'eau végéto-minérale eſt faite.

Vertus. On s'en ſert pour laver & étuver les dartres, ou autres excoriations qui viennent à la peau : elle produit de bons effets dans ces maladies ; mais il faut l'employer avec prudence, pour les raiſons que nous avons dites en parlant des vertus de l'extrait de Saturne.

R E M A R Q U E S.

L'extrait de Saturne eſt une diſſolution de plomb par le vinaigre : cette préparation eſt connue de temps immémorial dans la Chymie, mais ſous le nom de vinaigre de Saturne. L'extrait de Saturne en poudre n'étoit pas moins connu. Tous les livres de Chymie enſeignent qu'en faiſant évaporer le vinaigre de Saturne juſqu'à légere pellicule, la liqueur fournit, par le refroidiſſement, des cryſtaux connus ſous le nom de *ſel de Saturne*. Les uns emploient du vinaigre en nature, d'autres du vinaigre diſtillé. De quelque maniere qu'on s'y prenne, il réſulte toujours une combinaiſon de plomb & de vinaigre qui a les mêmes propriétés.

Nous recommandons d'employer de l'eau diſtillée pour préparer l'eau végéto-minérale, ou au moins de l'eau de riviere très pure, parceque la plupart des eaux contiennent beaucoup de ſélénite. Lorſqu'on ſe ſert d'une pareille eau, le mélange devient blanc ſur-le-champ, & il ſe fait un inſtant après un précipité blanc : ces effets arrivent, parceque l'acide vitriolique de la ſélénite quitte la terre à laquelle il étoit uni, pour ſe combiner avec le plomb de l'extrait de Saturne & former enſemble un vitriol de plomb. Dans le même inſtant le vinaigre s'unit à la terre de la ſélénite, & ils forment enſemble un ſel acéteux calcaire. Il ſe fait

dans cette occaſion deux décompoſitions & deux nouvelles combinaiſons. Mais au moins eſt-il bien certain, dans ce cas de décompoſition, que le médicament qu'on a préparé n'eſt plus de l'eau végéto-minérale, mais un mélange de vitriol de plomb, de ſel acéteux & d'eau-de vie. Dans cette occaſion, le vitriol de plomb ſe précipite ſous la forme d'une poudre blanche, quoiqu'il ſoit une matiere ſaline entièrement diſſoluble dans l'eau : cela vient de ce qu'il eſt peu diſſoluble & qu'il ne ſe trouve pas aſſez d'eau pour diſſoudre toute la quantité qui s'y eſt formée : l'eau reſtante contient en diſſolution un peu de ce vitriol de plomb. Enfin, ſi on ajoute au précipité beaucoup d'eau bouillante, on le diſſoudra complétement ; ce qui prouve que ce précipité eſt une ſubſtance ſaline, & non un véritable précipité.

Des Médicaments liquides qu'on prépare avec le Miel, & avec le Sucre.

Les infuſions, les décoctions & la plupart des ſucs dépurés, dont nous avons parlé précédemment, ne peuvent ſe conſerver que quelques jours ; ce ſont des médicaments magiſtraux qu'on ne prépare qu'au beſoin. Mais on a reconnu au miel & au ſucre la propriété de conſerver ces liqueurs ſans altérer leurs vertus ; c'eſt ce qui a fait imaginer d'en mêler parmi, pour en former des médicaments officinaux. Ces remedes ſont commodes : ils fourniſſent à la Médecine, dans toutes les ſaiſons de l'année, des liqueurs qu'on ne peut ſe procurer que dans un certain temps : les malades ſont ſervis plus promptement ; & enfin, la ſaveur déſagréable & rebutante de pluſieurs ſucs, ou de pluſieurs décoctions de plantes, ſe trouve corrigée par celle du ſucre & du miel, qui eſt douce & agréable. Il paroît que ce ſont-là les principales raiſons pour leſquelles les Anciens ont compoſé ces ſortes de remedes.

Avant que le ſucre fût connu, on n'employoit que le miel dans la Pharmacie ; mais peu à-peu on a ſubſtitué le ſucre dans la plupart des compoſitions dans leſquelles entroit le miel. On a donné le nom de miels aux médicaments liquides où il a été conſervé, & celui de ſyrops à ceux qu'on

a préparés avec le ſucre. Cependant ces dénominations n'ont point été conſervées avec exactitude, comme nous le verrons dans les détails.

Les miels & les ſyrops ſe diviſent en ſimples & en composés. Ils ſont ou altérants ou purgatifs.

Du Miel.

Le miel eſt une ſubſtance épaiſſe, fermenteſcible, douce, ſucrée, que les abeilles tirent des fleurs. Juſqu'à préſent il paroît qu'il a été impoſſible aux Naturaliſtes de déterminer ſi le miel ſouffre quelques élaborations pendant le temps qu'il reſte dans l'eſtomac de ces inſectes. Le miel fournit, par l'analyſe, des ſubſtances acides, comme la plupart des végétaux; mais ce n'eſt pas une raiſon pour croire que le miel n'a point été élaboré par les abeilles, puiſque ces inſectes fourniſſent eux-mêmes des produits acides.

Lorſqu'on veut tirer le miel, on met les gâteaux ſur des cliſſes d'oſier : le miel coule de lui-même; on le reçoit dans des vaiſſeaux qu'on place ſous les cliſſes. On nomme *miel vierge* celui qu'on obtient de cette maniere; il eſt le plus pur & le meilleur. Lorſque le miel ceſſe de couler, on enferme les gâteaux dans des ſacs de toile, & on les ſoumet à la preſſe; il ſort du miel qui eſt moins pur que le précédent, & qui contient toujours un peu de cire.

Le miel contient un ſel eſſentiel ſucré, qui a toutes les propriétés du ſucre, & qui, en effet, eſt de véritable ſucre : on l'obtient par des manipulations particulieres, dont je parlerai dans un inſtant.

Le miel eſt blanc ou jaune. Le premier eſt le plus eſtimé, parcequ'il eſt le plus pur : le meilleur eſt celui qui vient de Narbonne; mais il en vient de preſque auſſi bon d'autres pays. Celui qu'on emploie dans la plupart des médicaments internes, eſt le miel de Narbonne, & le miel blanc qui nous vient du Gâtinois : le miel jaune, des environs de Paris, eſt employé dans les médicaments externes.

On choiſit celui qui eſt ferme, grenu & nouveau; mais il y a pluſieurs préparations pour leſquelles on choiſit celui qui eſt liſſe & ferme en même temps.

Le miel est laxatif, détersif, quelquefois apéritif, pectoral, propre pour adoucir les âcretés de la poitrine, & pour les évacuer. Il est d'un usage fréquent dans les lavements laxatifs & purgatifs. La dose est depuis une once jusqu'à quatre, pour chaque lavement. Vertus. Dose.

Miel dépuré.

On prend la quantité que l'on veut de miel blanc : on lui ajoute le quart de son poids d'eau pure : on fait prendre quelques bouillons à ce mélange : on enleve l'écume qui se forme à la surface de la liqueur, mais une fois ou deux seulement : on le coule au travers d'une étamine, & on le serre dans un pot. Il prend, quelque temps après qu'il est préparé, une consistance presque aussi ferme que celle qu'il avoit auparavant.

Le miel dépuré a les mêmes vertus que le miel ordinaire ; il est seulement plus pur. Vertus.

Remarques.

La dépuration du miel se fait dans le dessein de séparer quelques légeres matieres étrangeres qui viennent à sa surface en forme d'écume. Lorsqu'on a employé de beau miel, il suffit d'enlever l'écume une fois ou deux : lorsqu'il bout, il devient écumeux ; mais ce ne sont que des bulles d'air qui occasionnent cet effet, puisque, lorsqu'il est refroidi, cette espece d'écume disparoît. Mais lorsque le miel qu'on emploie est ancien, qu'il est liquide, & qu'il a fermenté, il pousse pendant son ébullition une bien plus grande quantité d'écume ; il n'acquiert pas non plus une consistance aussi ferme ni aussi promptement que le bon miel.

Le miel contient des principes doux & aromatiques, qui se dissipent par une trop forte & trop longue ébullition, c'est pourquoi il convient de ne le point tenir trop longtemps sur le feu (1).

---

(1) Silvius fait la même observation : voyez son Ouvrage déjà cité page 274, où il reproche à Servitor, Auteur de son temps, d'avoir recommandé de faire bouillir le miel long-temps, & dans

En général, plus le miel est beau & bien fait, plus il est facile à purifier, & moins il fournit d'écume; aussi, pour purifier le miel de Narbonne, il suffit de le liquéfier sans eau, & de le couler au travers d'une étamine.

On trouve dans une infinité de matieres végétales la saveur sucrée du miel, comme dans les poires, dans les pommes, dans la seve de la couronne de plusieurs fleurs, comme l'œillet, le jasmin; dans les tiges du bled verd, &c. mais de tous les végétaux ce sont les cannes avec lesquelles on fait le sucre, qui contiennent une plus grande quantité de matiere sucrée. Le miel, par rapport aux principes qui le constituent, peut être comparé à cette derniere substance : il y a même lieu de présumer qu'il est très possible de tirer du miel, & même avec profit, un sucre semblable à celui qu'on obtient des cannes à sucre. Ma conjecture est fondée sur des expériences que j'ai faites sur cette matiere, & au moyen desquelles j'ai tiré, du miel, par la crystallisation, un sucre qui ne différoit en rien du sucre candi ordinaire. Je vais rapporter ces expériences, & je desire qu'elles puissent servir à ceux qui voudroient entreprendre un travail sur cette matiere, dans le dessein de faire du sucre en grand.

J'ai fait bouillir du miel de Narbonne dans suffisante quantité d'eau, & l'ai réduit en consistance de syrop épais. Dans l'espace de deux ou trois mois, il s'est formé une très grande quantité de candi que j'ai séparée d'avec la matiere syrupeuse; & je l'ai fait égoutter pendant plusieurs jours : ensuite j'ai fait dissoudre ce candi dans une suffisante quantité d'eau & cuire en consistance de syrop : dans l'espace d'un mois, il s'est formé une nouvelle quantité de candi; je l'ai séparée de nouveau d'avec la liqueur syrupeuse : j'ai réitéré la dissolution du candi & la séparation de la liqueur syrupeuse encore trois fois : à la derniere, la liqueur, qui étoit peu visqueuse, a fourni des crystaux qui avoient la forme, la saveur & la dureté du sucre candi. J'ai retiré sur

---

une grande quantité d'eau, qu'on remplace même à mesure qu'elle s'évapore.

deux livres de miel de Narbonne environ une demi-once de ſucre ainſi cryſtalliſé.

Le miel ordinaire de ce pays-ci ne rend pas à beaucoup près cette eſpece de ſel eſſentiel avec la même facilité. J'ai été obligé de réitérer les ſolutions un plus grand nombre de fois : j'en ai tiré, par cette méthode, un ſel eſſentiel abſolument ſemblable au précédent.

Toutes ces ſolutions réitérées ſervent à débarraſſer cette eſpece de ſel d'une matiere mucilagineuſe qui s'oppoſe à ſa cryſtalliſation Lorſqu'on eſt parvenu à la troiſieme ou à la quatrieme ſolution du candi, la liqueur eſt claire, tranſparente, très peu viſqueuſe en comparaiſon de la ſolution du miel : elle n'a, pour ainſi dire, que la conſiſtance d'une liqueur ſaline évaporée au point de cryſtalliſation.

J'ai répété les mêmes expériences ſur les liqueurs que j'avois ſéparées des candis ; elles m'ont fourni une nouvelle quantité de ſel eſſentiel ſemblable au précédent, d'où il réſulte qu'on pourroit vraiſemblablement tirer du miel, par d'autres manipulations, une beaucoup plus grande quantité de ſucre que ce que j'ai obtenu. Je n'ai tenté aucun autre moyen que celui que je viens de rapporter ; mais on pourroit eſſayer ſur le miel les mêmes opérations que celles qu'on fait ſur la matiere mielleuſe qu'on ſépare des cannes à ſucre : il me ſuffit d'avoir démontré que ces matieres ont beaucoup de propriétés communes, & que le miel de nos provinces peut fournir un ſucre abſolument ſemblable à celui qu'on fait venir des pays étrangers.

On trouve communément au fond ſupérieur des barils de miel de Narbonne & de miel de Gâtinois, lorſqu'ils ſont nouveaux, une matiere blanche, qui eſt de véritable ſucre qui s'eſt ſéparé du miel.

Les préparations de miel qui ſont d'uſage dans la Pharmacie, portent différents noms, comme hydromel miel & oxymel. Nous donnerons quelques exemples de chacune de ces préparations.

DES MIELS SIMPLES.

Hydromel simple.

♃ Miel de Narbonne, ...	℥ j ß.
Eau pure, ...	℔ ij.

On fait tiédir l'eau, & on y diſſout le miel. Cette liqueur tient lieu de tiſane. On peut augmenter la doſe du miel, ſuivant la néceſſité ou le goût du malade.

On nomme ce mélange hydromel ſimple, afin de le diſtinguer de l'hydromel vineux, qui eſt de l'eau & du miel qu'on fait fermenter enſemble.

Vertus. L'hydromel eſt pectoral, déterſif, légèrement laxatif: on le donne dans la toux, lorſqu'il eſt néceſſaire d'évacuer doucement l'humeur qui provoque la toux. La doſe eſt d'une pinte ou deux par jour, priſe par verres de trois à quatre onces chaque. Doſe.

Oxymel ſimple.

♃ Miel blanc gâtinois, ...	℥ viij.
Vinaigre blanc, ...	℥ iv.

On met le miel & le vinaigre dans un poëlon d'argent: on les fait cuire enſemble par le moyen d'une douce chaleur, jusqu'en conſiſtance de ſyrop, ayant ſoin d'enlever l'écume qui ſe forme au premier bouillon.

Vertus. L'oxymel eſt inciſif; il ſert pour diſſoudre les humeurs viſqueuſes qui s'attachent à la gorge & à la poitrine: on le fait entrer dans des gargariſmes. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Doſe.

REMARQUES.

Pour reconnoître qu'un miel eſt cuit en conſiſtance de ſyrop, on en fait refroidir quelques cuillerées ſur une aſſiette & on fait une trace avec une cuiller, comme pour ſéparer en deux parties le miel qui ſe trouve ſur l'aſſiette: ſi les deux bords reſtent un inſtant ſans ſe réunir, c'eſt une preuve que le miel eſt bien cuit: ou bien on prend une cuillerée de ce miel refroidi, & on le laiſſe tomber dou-

tement de la hauteur d'un pied ou environ : lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit, il tombe ſur l'aſſiette ſans éclabouſſer : lorſqu'il éclabouſſe, c'eſt une preuve certaine qu'il n'eſt pas ſuffiſamment cuit. Lorſque les miels ſont trop cuits, ils candiſent; c'eſt une véritable criſtalliſation du miel, comme nous venons de le dire : lorſqu'ils ne le ſont pas aſſez, ils fermentent, ils tournent à l'aigre, & la vertu des ingrédients ſe détruit de plus en plus. Il vaut mieux qu'ils pechent par le trop de cuiſſon, parceque lorſqu'ils ſont candis, la vertu des drogues ne ſouffre aucune altération.

Une des meilleures manieres de connoître le juſte point de cuiſſon des miels, pour ceux qui ne ſont pas dans l'habitude d'en préparer ſouvent, c'eſt de comparer leur peſanteur ſpécifique à l'eau. Une bouteille qui tient une once d'eau pure, doit tenir en miel, cuit en conſiſtance de ſyrop, dix gros quarante-deux grains (1) : s'il ſe trouve plus peſant, il faut le décuire en ajoutant un peu d'eau : s'il ſe trouve plus léger, il faut en faire évaporer une partie, juſqu'à ce qu'on ſoit parvenu à ce point : cependant cette peſanteur peut varier d'environ douze grains de plus ſans aucun inconvénient, mais elle ne doit pas être moindre.

Le juſte point de la cuite des miels des ſyrops eſt très difficile à ſaiſir ; il faut beaucoup d'habitude pour le bien connoître. La peſanteur ſpécifique, comparée à l'eau, eſt le ſeul moyen qui ſoit bon & exact ; mais je le trouve trop embarraſſant, en ce qu'il faut des poids, des balances, faire refroidir un peu du ſyrop qu'on prépare, & avoir une bouteille bien jaugée : pendant qu'on fait toutes ces opérations, le ſyrop qui reſte dans la baſſine continue de ſe cuire, & il ſe trouve toujours plus cuit que la petite portion qu'on a miſe à part pour eſſai. C'eſt pour plus de commodité que je propoſe d'employer à cet uſage le peſe-liqueur pour les ſels, dont nous avons donné la deſcription précédemment. Lorſqu'on préſume que le miel eſt cuit, on ôte la baſſine du feu un inſtant, pour que la ſurface de la liqueur ſoit

---

(1) La température à dix degrés au-deſſus de la glace.

tranquille, & qu'elle ne ſoit point dérangée par le mouvement de l'ébullition : on plonge le peſe-liqueur dans le miel, & s'il s'arrête au terme de *trente degrés*, il eſt ſuffiſamment cuit : s'il indique moins, il n'eſt pas aſſez cuit; & ſi au contraire le peſe-liqueur donne un plus grand nombre de degrés, c'eſt une preuve qu'il eſt trop cuit : dans le premier cas, il faut continuer de le faire cuire : dans le dernier, il faut le décuire par l'addition d'un peu d'eau. Ces mêmes miels, lorſqu'ils ſont entièrement refroidis à la température dont nous venons de parler, doivent donner trente-quatre degrés au peſe-liqueur.

Ce moyen eſt fort ſimple; il n'exige point qu'on faſſe refroidir une portion de ſyrop pour connoître ſa conſiſtance : on plonge immédiatement le peſe-liqueur dans le miel ou dans le ſyrop bouillant : il ſuffit que la ſurfaçe de la liqueur ſoit tranquille, parceque, ſi elle étoit en ébullition, elle agiteroit le peſe liqueur, & l'on ne pourroit point voir à quel degré il s'arrête.

L'oximel a une ſaveur acide plus forte que celle du vinaigre pur; mais elle paroît plus douce, parceque la ſaveur ſucrée du miel la maſque en grande partie. Cette augmentation d'acidité vient, 1°. de ce que le vinaigre ſe concentrant pendant la cuiſſon, la partie extractive qui reſte eſt plus acide que ce qui s'évapore; 2°. de ce que le vinaigre eſt un acide huileux qui ſe combine difficilement avec les principes ſucrés du miel.

Il eſt bien eſſentiel de ne point préparer les oxymels dans des vaiſſeaux de cuivre. Ces médicaments deviennent émétiques, à raiſon de la portion de cuivre que le vinaigre diſſout : il faut employer des vaiſſeaux de grès ou de verre, lorſqu'on n'en a point d'argent : les vaiſſeaux de terre verniſſés peuvent ſervir, mais le vinaigre attaque le verre de plomb qui couvre leur ſurface, lorſqu'il y ſéjourne.

Oxymel Scillitique.

℞	Miel blanc Gâtinois, ...	℔ iv.
	Vinaigre Scillitique, ...	℔ ij.

On cuit cet oxymel à petit feu, de la même maniere que nous l'avons dit pour l'oxymel ſimple.

Il convient pour évacuer les humeurs viſqueuſes des poumons & de l'eſtomac, dans l'aſthme, & pour réſoudre certaines obſtructions. Vertus.

La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once. Doſe.

Miel de Nénuphar.

℞ Fleurs de Nénuphar récentes, }
Miel jaune, } āā. . ℔ xij.

On fait bouillir les fleurs de nénuphar dans environ douze livres d'eau : on paſſe la décoction ſans l'exprimer : on délaie le miel dans la décoction : on fait cuire le tout juſqu'en conſiſtance de ſyrop, ayant ſoin de l'écumer.

Il eſt rafraichiſſant, humectant ; il adoucit, il modere les cours de ventre : on ne l'emploie que dans des lavements. La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre. Vertus. Doſe.

Miel Violat.

℞ Fleurs de Violettes récentes, avec leurs calices, ℔ ij.
Miel jaune, ... ℔ vj.

On met les fleurs de violettes dans un vaiſſeau convenable : on verſe par-deſſus quatre livres d'eau bouillante : on laiſſe infuſer le tout pendant douze heures, ayant ſoin de couvrir le vaiſſeau ; alors on paſſe avec expreſſion : on mêle le miel dans l'infuſion : on fait cuire le tout en conſiſtance de ſyrop, & on a ſoin de l'écumer.

Il eſt propre pour adoucir, pour rafraîchir, & pour lâcher le ventre : on ne s'en ſert que dans les lavements. La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre. Vertus. Doſe.

Communément on fait ce miel avec les queues de violettes, ou avec ce qui reſte après qu'on en a retiré les fleurs, qu'on emploie à faire du ſyrop & de la conſerve. Lémery remarque très bien à cette occaſion, qu'on cherche dans la confection de ce miel à lui donner une vertu laxative & émolliente : les queues de violettes ſont très propres pour cela, ſans employer les fleurs.

Miel mercuriale.

℞ Suc dépuré de Mercuriale,	āā. . .	℔ iv.
Miel jaune,		

On met ces deux choses dans une baſſine, & on fait cuire en conſiſtance de ſyrop, ayant ſoin d'écumer.

Vertus. Le miel mercuriale eſt purgatif : on l'emploie dans les coliques venteuſes & pour les maladies hyſtériques : il pouſſe un peu par les urines. Doſe. La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre. Il ne s'emploie que dans des lavements.

Miel de Concombre ſauvage.

℞ Fruits de Concombre ſauvage bien mûrs,	℔ j.
Miel jaune, ...	℔ ij.

On pile dans un mortier de marbre le concombre ſauvage, on ajoute le miel : on met le tout dans un linge, on le ſuſpend au-deſſus d'un vaiſſeau, & on le laiſſe juſqu'à ce que la matiere ait paſſé au travers du linge ; alors on la fait cuire juſqu'en conſiſtance de ſyrop : on le coule à travers un blanchet.

Vertus. Ce miel eſt un purgatif draſtique : on l'emploie dans l'hydropiſie : il excite les mois aux femmes : il chaſſe l'arriere-faix ; mais comme ce remede eſt très violent, il faut ne l'employer qu'avec beaucoup de circonſpection. Doſe. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre pour chaque lavement : on le fait rarement prendre par la bouche.

Miel de Romarin.

℞ Fleurs de romarin récentes, avec leurs calices,	℥ viij.
Feuilles récentes de Romarin entieres, . .	℥ iv.
Miel blanc dépuré, ...	℔ j ß.

On prend du miel blanc, dépuré comme nous l'avons dit précédemment, & cuit en conſiſtance de ſyrop : on le verſe tout bouillant dans un vaiſſeau, dans lequel on a mis les fleurs & les feuilles de romarin : on couvre le vaiſſeau exactement, & on le tient au bain-marie à une chaleur modérée, pendant dix ou douze heures : on le paſſe au

travers d'une étamine, & on le conserve dans des bouteilles. Au moyen de cette manipulation, on conserve toute l'odeur du romarin dans le miel.

Le miel de romarin convient dans les coliques venteuses, dans les maladies histériques; il fortifie les intestins. On le fait entrer dans les lavements, depuis une once jusqu'à quatre. Vertus. Dose.

Miel Scillitique.

℞ Squames de Scille seches,	. . . .	℥ ij.
Eau chaude,	. . . .	℔ iij.
Miel blanc,	. . . .	℔ j ß.

On coupe les squames de scille: on les met dans un matras, avec la quantité d'eau prescrite: on les fait infuser sur un bain de sable chaud, pendant douze heures; alors on les fait bouillir: on passe la décoction avec expression: on ajoute le miel: on clarifie le tout avec un ou deux blancs d'œufs: on le fait cuire en consistance de syrop.

Il est incisif; il divise les humeurs visqueuses & épaisses: il convient dans l'asthme humide, dans les catarrhes & la pituite. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Les miels dont nous venons de parler, sont d'un grand usage dans la Médecine. Les uns, comme le miel mercuriale, le miel violat, & celui de nénuphar, s'emploient dans les lavements purgatifs: les autres, comme le miel de romarin & le miel scillitique, se prennent souvent par la bouche. Quelques personnes n'en font que d'une seule espece, qu'ils distribuent dans plusieurs chevrettes étiquetées sous ces différents noms Il est certain cependant qu'ils ont tous leur propriétés particulieres, & qu'ils n'ont pas les mêmes vertus: c'est un abus impardonnable que de faire de semblables substitutions.

D'autres font le miel violat & le miel mercuriale avec la décoction d'une plante quelconque, & ne se donnent point la peine de tirer le suc de la mercuriale. D'après ce que nous venons d'exposer, il est facile de sentir combien on doit peu compter sur les vertus du miel de concombre

ſauvage, & ſur celles du miel ſcillitique, préparés de cette maniere. Ces médicaments, lorſqu'ils ſont bien faits & préparés fidèlement, ne ſont pas dénués de vertus.

La Pharmacopée de Paris preſcrit de laiſſer liquéfier le miel avec le ſuc de concombre ſauvage, vraiſemblablement afin de n'avoir pas la partie mucilagineuſe de ces fruits.

Le miel violat, qu'on fait avec les fleurs, ne conſerve preſque rien de la couleur des violettes, parcequ'elle ſe perd pendant la longueur de l'ébullition qu'on eſt obligé de donner pour cuire ce miel.

Oxymel Colchique.

℞ Vinaigre colchique, ... ℔ j.
Miel blanc, ... ℔ ij.

On met le vinaigre colchique dans une baſſine d'argent: on ajoute le miel: on fait cuire ce mélange à petit feu, juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance de ſyrop, ayant ſoin d'enlever l'écume qui ſe forme au commencement: on le conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Le colchique eſt une plante malfaiſante. M. Storck, Médecin à Vienne, a entrepris d'examiner de nouveau pluſieurs végétaux dangereux, pour procurer à la Médecine des remedes plus actifs que ceux qu'on emploie communément dans certaines maladies. Il a reconnu à l'oxymel
Vertus. colchique une vertu puiſſamment diurétique: il recommande ce remede dans les maladies dans leſquelles les séroſités ſont trop abondantes, ou en ſtagnation dans quelques endroits, & lorſque la maladie doit être chaſſée par les urines: il croit ce remede bon pour les hydropiques. La
Doſe. doſe eſt d'un gros. On en fait prendre d'abord deux priſes ſemblables par jour, une le matin & l'autre le ſoir: quelques jours après on en fait prendre trois ou quatre priſes ſemblables, dans une infuſion de thé.

REMARQUES.

La racine de colchique eſt ſi active, que M. Storck dit qu'en ayant appliqué ſur ſa langue un petit morceau écraſé, il éprouva une peſanteur, ſa langue devint roide, & elle perdit preſque tout ſentiment; mais il n'en a pas été de

même d'un morceau de cette racine qu'il avoit fait infuser dans du vinaigre ; il s'en servit pour se frotter la langue & le palais, il n'éprouva qu'une légere sensation de chaleur & d'astriction.

M. Storck observe que le vinaigre & les acides temperent considérablement la vertu âcre de ce remede : il l'a éprouvé sur lui-même. Il avoit avalé à-peu-près un grain de cette racine récente & pure ; ce qui l'avoit réduit dans un état si fâcheux, qu'il commençoit à se repentir, & à craindre pour sa vie : il se tira des angoisses qu'il éprouvoit, en usant intérieurement d'une boisson faite avec du suc de limons, de l'esprit de nitre dulcifié, du syrop de diacode, le tout étendu dans une suffisante quantité d'eau.

Ces observations font voir avec quelle prudence on doit faire usage de ce remede.

Pendant que l'on coupe par rouelles cette racine récente, elle exhale quelque chose d'âcre, qui irrite les narines, la gorge & les poumons. Les extrémités des doigts qui la touchent, s'engourdissent peu à-peu, & perdent pour quelque temps un peu de leur sensibilité naturelle.

Miel Rosat ou *Rhodomel.*

℞	Roses de Provins onglées & séchées, .	℔ j.
	Calices de Roses récentes, ...	℥ viij.
	Eau bouillante, ...	℔ iv.
	Miel blanc, ...	℔ vj.

On met les roses de Provins & les calices de roses dans une cucurbite d'étain peu évasée : on verse par-dessus l'eau bouillante : on couvre le vaisseau exactement : on tient l'infusion dans un endroit chaud, pendant douze heures ; ensuite on la passe au travers d'un linge, en exprimant entre les mains seulement, & sans avoir recours à la presse : on mêle cette liqueur avec le miel : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on enleve l'écume qui se forme au premier bouillon : on le fait cuire jusqu'en consistance de syrop, & on le passe tout bouillant au travers d'un blanchet.

Il est détersif & astringent ; on le fait entrer dans les Vertus.

gargarifmes, dans les injections & dans les lavements ; lorfqu'il eft néceffaire de refferrer le ventre & de fortifier les
Dofe. inteftins. La dofe eft depuis un gros jufqu'à une once dans les gargarifmes, & jufqu'à quatre onces dans les lavements.

REMARQUES.

Quelques Pharmacopées recommandent d'employer une décoction de calices de rofes, parceque cette partie contient un principe gommeux aftringent ; mais comme elle fournit beaucoup de mucilage par l'ébullition, il vaut mieux la faire infufer avec les pétales des fleurs : d'ailleurs il fe diffipe une moindre quantité de l'odeur, qui réfide fingulièrement dans cette partie.

Lorfqu'on exprime les rofes par le moyen de la preffe, il fort avec le fuc quelques fubftances réfineufes qui troublent la liqueur, & empêchent qu'elle ne puiffe s'éclaircir par la clarification : ce miel alors n'eft clair que pendant qu'il eft chaud : il devient trouble & nébuleux en refroidiffant, & il n'eft plus poffible de le clarifier, que par des intermedes qui détruifent fa vertu.

Lorfque les blancs d'œufs qu'on a employés ne fuffifent pas pour clarifier les miels, on y fupplée par l'addition de quelques onces d'eau froide, qu'on jette de temps en temps fur le miel lorfqu'il bout : on arrête par ce moyen les bouillons pour un inftant ; ce qui facilite la féparation de la fécule des ingrédients, qui troubloit la liqueur.

Ce miel, ainfi que les autres dont nous venons de parler, lorfqu'ils font parfaitement clairs, paffe au travers du blanchet, lorfqu'ils font cuits à leur point, & qu'on les coule tandis qu'ils font bouillants ; mais ils paffent difficilement, lorfqu'ils font un peu troubles : il en eft de même, quoique très clairs, lorfqu'ils font à demi refroidis.

Le miel rofat doit être parfaitemenr clair, tranfparent, & avoir une couleur rouge tirant fur celle des rofes feches.

Quelques perfonnes emploient une beaucoup moindre quantité de rofes, que celle que nous prefcrivons ici, & qu'on a coutume d'employer. Elles donnent à ce miel l'intenfité de la couleur qui lui manque, en ajoutant, im-

médiatement après qu'il eſt cuit, un peu d'acide vitrioli-que, qui exalte & avive la couleur rouge conſidérablement : mais cette eſpece de miel devient noir au bout d'un certain temps, pour deux raiſons. 1°. L'acide vitriolique s'unit, par le temps, d'une maniere fort intime avec les principes du miel : il ſe forme un peu d'acide ſulfureux qui ne devient point ſenſible à l'odorat ; mais il agit d'une maniere inſenſible ſur la couleur des roſes qu'il détruit, lorſqu'il eſt dans cet état. 2°. L'acide vitriolique le plus pur contient toujours une certaine quantité de fer, comme je l'ai démontré (1). Ce fer eſt précipité par le principe aſtringent des roſes, & forme une portion d'encre : ce ſont deux cauſes qui concourent en même temps, l'une pour détruire la couleur de ce médicament, & l'autre pour la changer de rouge en noire.

DES MIELS COMPOSÉS.

Miel de Longue-Vie.

Ou Syrop de Longue-Vie, connu auſſi ſous les noms de Syrop de Calabre, Syrop de Mercuriale, Syrop de Gentiane.

♃ Suc dépuré de Mercuriale,	. . . . .	℔ ij.
Bourrache, Bugloſe,	āā.	℥ viij.
Racines de Glaïeul,	. . . .	℥ ij.
Gentiane,	. . . .	℥ j.
Miel blanc,	. . . .	℔ iij.
Vin blanc,	. . . .	℥ xij.

On coupe les racines par tranches : on les met dans un matras avec le vin, & on les laiſſe infuſer à froid pendant vingt-quatre heures : on coule cette infuſion, en exprimant le marc légèrement : on la met dans une baſſine d'argent avec le miel & les ſucs dépurés : on fait cuire le tout à petit feu juſqu'en conſiſtance de ſyrop, ayant ſoin de l'é-

(1) Dans ma Diſſertation ſur l'Ether, page 62, 233, 236.

cumer : lorſqu'il eſt cuit, on le coule, tandis qu'il eſt bien chaud, au travers d'un blanchet.

Lorſqu'on veut rendre ce ſyrop purgatif, on ajoute pendant ſa cuitte l'infuſion faite à chaud d'une once & demie de ſéné.

Ce ſyrop doit donner au peſe-liqueur vingt-neuf degrés tandis qu'il eſt chaud, & trente-trois degrés lorſqu'il eſt froid. Ce ſyrop purge les ſéroſités, il donne de l'appétit, il excite les mois, il convient dans l'aſthme. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once.

Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Ce médicament eſt placé au rang des ſyrops, dans toutes les Pharmacopées; mais comme c'eſt le miel qui en eſt le conſtituant, nous avons penſé qu'il valoit mieux le placer parmi les miels. Il porte auſſi différents noms, qui lui ont été donnés par différents Auteurs, & que nous avons cru devoir rapporter : nous en ferons de même à l'égard des autres médicaments qui ſont d'uſage ſous des dénominations différentes.

Ce miel n'a pas beſoin d'être clarifié avec des blancs d'œufs, comme la plupart des autres : le vin blanc extrait des racines quelques ſubſtances que l'eau n'en pourroit tirer, & il ſert avantageuſement pour clarifier ce miel : ſon acide opere cet effet infiniment mieux que les blancs d'œufs. On n'a pas intention de conſerver la partie ſpiritueuſe du vin, c'eſt pour cette raiſon qu'on le met en même temps que les autres ſubſtances.

Nous ne donnerons pas d'autres exemples de miels compoſés, parcequ'il n'y a que celui-ci qui ſoit d'uſage à Paris.

Sur le Sucre.

Le ſucre eſt un ſel eſſentiel, inflammable, diſſoluble dans l'eau, d'une ſaveur douce : il eſt compoſé d'huile, d'acide & de terre : cette ſubſtance a beaucoup d'analogie avec le miel.

On tire le ſucre de la moëlle d'une plante que l'on nom-

me *arundo ſaccharifera*, ou canne à ſucre : elle croît naturellement dans les Iſles Canaries & dans les pays chauds de l'Amérique.

Lorſque les cannes à ſucre ſont mûres, on exprime la moëlle qu'elles contiennent en les faiſant paſſer entre deux cylindres : elle coule ſous la forme d'une liqueur viſqueuſe : on la fait bouillir dans des chaudieres, avec de l'eau qu'on ajoute de temps en temps pour retarder l'ébullition, & donner le temps à l'écume de ſe former : on enleve cette écume. Lorſque la liqueur eſt ſuffiſamment clarifiée, on la tire par inclination, pour ſéparer la lie qui s'eſt précipitée. On fait bouillir de nouveau la liqueur décantée, mais avec une légere leſſive de chaux vive & de ſel alkali, & on a ſoin de l'écumer : lorſqu'elle eſt ſuffiſamment claire, on la paſſe au travers d'une étoffe : on la fait bouillir à plus grand feu, dans une autre chaudiere, en l'agitant continuellement, & toujours en enlevant l'écume.

Lorſque cette liqueur eſt parvenue à un grand degré de cuiſſon, & qu'elle peut ſe congeler entiérement par le refroidiſſement (c'eſt ce que l'on nomme *ſucre cuit à la plume*), on diminue le feu, & on fait évaporer la liqueur plus doucement, juſqu'à ce qu'elle ſe réduiſe en petits grains; alors on la verſe, tandis qu'elle eſt chaude, dans des moules de terre cuite, de figure conique, & percés d'un petit trou par la pointe qu'on place en enbas. On laiſſe ce ſucre pendant vingt-quatre heures dans ces moules, ou juſqu'à ce qu'il ſoit figé; alors on débouche le petit trou du moule, pour faire égoutter la matiere ſyrupeuſe qui ne s'eſt point coagulée. On laiſſe ce ſucre s'égoutter pendant quarante jours : au bout de ce temps, on met dans chaque moule, à la ſurface du ſucre, une couche de trois ou quatre doigts d'épaiſſeur, d'argille délayée avec de l'eau, en conſiſtance de pâte molle : l'humidité contenue dans cette argille pénetre peu à peu le ſucre, emporte avec elle une partie de la matiere ſyrupeuſe qui étoit reſtée, & elle s'égoutte par le petit trou du moule. Lorſque le ſucre eſt ſuffiſamment

égoutté & fec, on le retire des moules : il eft en morceaux roux ou gris, ou gris blanchâtres : c'eft ce que l'on nomme *mofcouade & fucre terré*, parcequ'on a appliqué de la terre à fa furface pour le dépurer. Ce fucre eft trop impur : on n'en fait aucun ufage dans cet état : on le purifie comme nous le dirons tout-à-l'heure.

La liqueur épaiffe qui eft fortie des moules, ne peut pas acquérir plus de confiftance que le miel : on la nomme *fyrop de fucre*, *miel de fucre*, *liqueur miellée*, *remel*, *mélaffe*, *doucette ;* & le commun du peuple, *merde du Prince d'Orange*, & *merde à Marie-Graillon.*

On fait ufage de cette matiere pour nourrir les beftiaux : quelques perfonnnes s'en fervent pour préparer leurs fyrops.

Pour raffiner la mofcouade, on la fait bouillir avec de l'eau dans une chaudiere, & une leffive alkaline : on ajoute du fang de bœuf, qu'on a fouetté avec un peu d'eau. Lorfque le fyrop eft bien clair, on le paffe au travers d'un couloir, & on acheve de le faire évaporer jufqu'à ce qu'il foit cuit à la plume; alors on le verfe dans des moules de terre femblables à ceux dont nous avons parlé plus haut, mais qu'on a mouillés auparavant. Lorfque le fucre eft durci, on débouche le petit trou de la pointe du cône, afin de faire égoutter la matiere fyrupeufe : on verfe enfuite fur ce fucre, par la partie fupérieure & large du moule, de l'argille blanche détrempée avec de l'eau jufqu'en confiftance de bouillie, à la hauteur de deux ou trois doigts. Lorfque l'argille eft bien égouttée & qu'elle eft feche, on l'enleve : on en remet de nouvelle, qu'on a pareillement délayée dans de l'eau, & on répete cette manœuvre encore une fois ou deux. Lorfque la derniere argille eft entièrement féchée, on la fépare d'avec le fucre, & on ôte le fucre des moules. Il fe trouve de trois couleurs différentes : la partie fupérieure eft la plus blanche, parcequ'elle a été mieux lavée par l'humidité de l'argille : le milieu eft moins blanc ; & enfin le fucre de la partie inférieure eft roux, parcequ'il eft encore imprégné d'une grande quantité

tité d'eau mere : on fait sécher séparément ces trois portions de sucre : elles forment ce que l'on nomme *cassonade* ou *castonade :* elles sont blanches, bises & rousses, & elles sont de différents prix.

On purifie la cassonade blanche encore deux ou trois fois, en observant les manœuvres dont nous venons de parler : le sucre qu'on en tire porte différents noms, suivant ses degrés de purification, comme *sucre raffiné*, *sucre fin*, *sucre royal*, &c.

Le plus beau sucre est celui qui est le plus pur, d'un blanc éclatant, sec & un peu sonnant.

La castonade rouge, qu'on emploie quelquefois dans les lavements, est faite avec l'eau mere ou la matiere syrupeuse qu'on sépare en purifiant la castonade : on la fait dessécher : elle est pulvérulente, grasse & humide. J'aurois beaucoup d'autres choses à dire sur le sucre; mais cet Ouvrage n'est point un Traité de matiere médicale : les réflexions que nous pourrions faire ici sur toutes les opérations qu'on fait pour purifier le sucre, nous entraîneroient dans de trop longs détails chymiques; ainsi je m'en tiens aux préparations qu'on fait avec le sucre.

Il regne un préjugé que le sucre qui a été gardé pendant trente ans, est devenu poison; ce qui n'est pas vrai : j'ai mangé du sucre qui avoit plus que cet âge, qui ne différoit pas du sucre nouveau, & qui n'étoit pas plus poison que lui. Ce qui a pu donner lieu à ce préjugé, est peut-être parcequ'il jaunit considérablement en vieillissant comme s'il contenoit de l'ochre.

Le sucre & la castonade sont alimenteux, savonneux : Vertus. ils sont bons dans les maladies de la poitrine : ils sont incisifs, atténuants & expectorants; mais ils échauffent, ils excitent des vapeurs, & donnent le mal de dents.

On fait entrer la mélasse & le sucre brut dans des lavements, pour déterger, pour arrêter les cours de ventre, pour fortifier les intestins, & pour exciter les regles. La dose est Dose. depuis une once jusqu'à quatre.

Sucre Candi.

On prend la quantité que l'on veut de ſucre raffiné : on le fait diſſoudre dans de l'eau : on le fait cuire en conſiſtance de ſyrop un peu épais, & on le met dans un vaiſſeau convenable. Dans l'eſpace de quinze ou vingt jours, il ſe forme des cryſtaux parfaitement réguliers : c'eſt ce que l'on nomme *ſucre candi*. On le ſépare de la liqueur ſyrupeuſe : on le met égoutter, & on le ſerre dans un endroit chaud, afin qu'il ne s'humecte pas : il attire un peu d'humidité de l'air.

La liqueur ſyrupeuſe, miſe à évaporer, fournit encore de ſemblables cryſtaux, mais plus difficilement.

Les cryſtaux de ſucre candi ſont gros, taillés en tombeau ou à-peu-près.

Vertus. Le ſucre candi eſt pectoral, adouciſſant, propre pour le rhume, pour exciter le crachat, & pour adoucir les âcretés qui tombent dans la trachée-artere & ſur la poitrine. Pour qu'il produiſe les effets dont nous parlons, il faut le laiſſer fondre dans la bouche : ſi on le prenoit en boiſſon, il ne produiroit que les effets du ſucre ordinaire.

On ſouffle, à l'aide d'un cure-dent, du ſucre candi en poudre très fine dans les yeux, pour diſſiper les taies de la cornée.

REMARQUES.

On peut, au lieu de ſucre blanc, employer de la caſſonade pour faire du ſucre candi. Dans ce cas, il convient de clarifier la liqueur avec quelques blancs d'œufs : les cryſtaux qu'on en tire ſont un peu moins nets & moins blancs ; cependant la plupart des ſyrops dont nous parlerons, fourniſſent, lorſqu'ils ſont trop cuits, des cryſtaux ſans couleur, quoiqu'ils ſe forment dans des liqueurs très colorées. Ces différences viennent de ce que les matieres extractives des végétaux ſont moins analogues au ſucre que la matiere mielleuſe & viſqueuſe du ſucre même qui n'a pas été purifié parfaitement.

Les Confiſeurs font la plus grande partie de leur ſucre

candi avec les écumes & les reſtes de leurs confitures qui ne ſont plus de vente ; ils font du tout une liqueur qu'ils clarifient & font cryſtalliſer : ils mettent dans le vaiſſeau une certaine quantité de petits bâtons qui ſe croiſent, afin d'avoir plus de ſurface : les cryſtaux s'attachent ſur ces bâtons. Le ſucre candi qui a été préparé avec ces matieres, eſt quelquefois roux, & quelquefois il ſe trouve parfaitement blanc : ces différences viennent de la maniere plus ou moins réguliere avec laquelle ils ont procédé à la cryſtalliſation du ſucre.

Le ſucre acquiert en cuiſant différents degrés de conſiſtance, auxquels on a donné différents noms : nous en parlerons à meſure que nos préparations nous en fourniront l'occaſion.

Syrops.

Les ſyrops ſont des conſerves liquides, faites pour conſerver les parties extractives des ſucs dépurés des décoctions & des infuſions, par le moyen du ſucre.

Cette définition convient également aux miels dont nous avons parlé ; mais il faut bien diſtinguer ces eſpeces de médicaments d'avec les conſerves molles, que l'on nomme auſſi conſerves liquides. Ces dernieres contiennent la ſubſtance des mixtes réduite en poudre ou en pulpe, & ont d'ailleurs beaucoup plus de conſiſtance.

On diviſe les ſyrops en ſimples & en compoſés ; ils ſont altérants ou purgatifs.

Les ſyrops ſimples ſont ceux dans leſquels il n'entre qu'une ſeule choſe. Les ſyrops compoſés ſont ceux qui ſont faits avec pluſieurs ſubſtances. Nous donnerons des exemples de différents ſyrops, & nous commençons par les ſyrops altérants, & d'abord par les ſyrops ſimples.

Des Syrops ſimples, altérants.

Syrop de Violettes.

℞ Fleurs de Violettes, ... ℔ j.
Eau bouillante, ... ℔ ij.

Sur dix-ſept onces d'infuſion de fleurs de violettes, on met,

Sucre concaſſé, ... ℔ ij.

On pile très légèrement, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, les fleurs de violettes, mondées de leurs queues & de leurs calices : on les met dans une cucurbite d'étain, d'étroite ouverture : on verſe par-deſſus l'eau bouillante : on bouche exactement la cucurbite, & on la tient dans un endroit chaud pendant douze heures ; alors on paſſe cette infuſion au travers d'un linge fort & propre : on exprime le marc à la preſſe : on laiſſe l'infuſion tranquille pendant environ une demi heure : on la décante par inclination, pour en ſéparer une légere fécule qui s'eſt précipitée : on peſe cette infuſion : on la met dans le bain-marie d'étain d'un alambic ; & pour dix-ſept onces d'infuſion, on met *deux livres de ſucre concaſſé :* on fait chauffer le tout au bain-marie, juſqu'à ce que le ſucre ſoit entièrement diſſous : on remue le ſyrop de temps en temps, pour accélérer la diſſolution du ſucre, & l'on tient le vaiſſeau fermé, afin qu'il ne ſe faſſe point d'évaporation. Lorſque le ſyrop eſt entièrement refroidi, on le paſſe au travers d'une étamine blanche, & on le ſerre dans des bouteilles de pintes qu'on bouche bien.

Ce ſyrop doit donner au peſe-liqueur trente-trois degrés lorſqu'il eſt chaud, & trente-cinq lorſqu'il eſt froid.

Vertus. Le ſyrop violat rafraîchit & humecte la poitrine : il épaiſſit & adoucit les humeurs âcres : il tempere la bile ; il déſaltere dans les fievres ardentes & dans le rhume : il eſt

Doſe. un peu relâchant. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

REMARQUES.

Quelques perſonnes ſont dans l'uſage de ne point contuſer les fleurs avant de les mettre infuſer ; mais, comme elles ont un volume conſidérable, j'ai remarqué que l'infuſion ſe fait moins bien, que lorſqu'elles ſont amorties légèrement par le pilon.

Les violettes cultivées sont préférables à celles qui viennent dans la campagne : ces dernieres sont d'une couleur purpurine ; elles fournissent une infusion rougeâtre, & le syrop est de la même couleur : les violettes cultivées forment un syrop d'une couleur bleue-violette fort belle.

Il y a des années où les violettes sont abondantes en automne ; néanmoins on doit préférer celles de printemps, comme meilleures & plus odorantes.

Il ne faut pas attendre la fin du temps des violettes pour faire le syrop, parcequ'elles perdent de leur bonté à mesure que la saison s'avance : celles qui paroissent les premieres sont toujours plus belles & meilleures.

On préfere, pour l'usage de la Médecine, les violettes simples aux violettes doubles ; ces dernieres ont moins de couleur, moins d'odeur & moins de vertu.

Lorsque les violettes sont rares & cheres, comme cela arrive souvent à cause de la saison trop froide & trop pluvieuse, quelques personnes font leur syrop avec une forte infusion de tournesol (1) en pains, & des fleurs de mauve ; elles ajoutent un peu d'iris de Florence, pour lui donner l'odeur des violettes : cette fraude est difficile à reconnoître, parceque d'un côté la couleur des fleurs de mauve verdit avec l'alkali fixe, & d'un autre côté le tournesol rougit avec les acides, propriétés qui appartiennent au vrai syrop de violettes.

Plusieurs Pharmacopées prescrivent de faire infuser de nouvelles fleurs de violettes dans l'infusion qu'on a faite, & de faire successivement trois ou quatre infusions de

---

(1) Le tournesol est une substance colorante : les commencements de sa préparation se font dans les environs de Monpellier, avec le suc d'une plante que l'on nomme *maurelle* (dans le pays), avec laquelle on méle de l'urine & de la chaux vive. On imbibe ce mélange dans de vieux chiffons de linge qu'on fait sécher : on vend ces chiffons aux Hollandois, & c'est avec ces matériaux qu'ils font le tournesol en pains & en drapeaux. Voyez le Mémoire de M. Montet, inséré dans le volume de l'Académie Royale des Sciences de Paris, pour l'année 1754, page 687.

nouvelles fleurs dans la même liqueur ; mais j'ai remarqué que cela étoit assez inutile : lorsqu'on n'a mis que la quantité d'eau que nous avons prescrite, elle se trouve saturée dès la premiere fois : la couleur des fleurs de violettes qu'on fait infuser, n'est presque point altérée par la premiere infusion : ces fleurs ne sont pas même décolorées à la troisieme infusion.

Presque toutes les Pharmacopées prescrivent d'employer le double du poids de sucre que l'on a d'infusion. Cette proportion est un peu trop forte, une partie du sucre se crystallise quelque temps après au fond des bouteilles. J'ai remarqué que les proportions que nous avons données, sont les meilleures, quand on ne fait que depuis une livre jusqu'à quinze de syrop ; mais lorsqu'on en prépare une plus grande quantité à la fois, il ne faut mettre que seize onces & demie d'infusion sur deux livres de sucre, parceque chaque fois qu'on découvre le vaisseau pour agiter le syrop, afin de faciliter la dissolution du sucre, il se fait une légere évaporation qui est, proportion gardée, plus considérable lorsqu'on opere sur une petite quantité, que sur une grande.

Il est bien essentiel de ne point faire bouillir la teinture, ni le syrop de violettes, parceque la couleur seroit détruite : elle passeroit à une couleur de feuille morte. Lorsqu'on a fait chauffer ce syrop un peu trop long-temps, même au bain-marie, on remarque que la couleur est sensiblement diminuée ; mais elle revient à mesure qu'elle se refroidit, & sur-tout par le contact de l'air, pourvu cependant qu'on ne l'ait pas fait non plus trop chauffer.

Quelques personnes sont dans l'usage de ne point passer le syrop de violettes après qu'il est refroidi, afin de conserver une pellicule de sucre qui vient nager à la surface, & qui a la propriété d'empêcher ce syrop de prendre un goût de moisi à sa superficie.

D'autres passent ce syrop & y ajoutent un peu de sucre en poudre après qu'il est dans les bouteilles, afin de couvrir sa surface pour le garantir de l'action de l'air & de la moisissure, parceque le sucre reste à la surface. D'au-

tres recouvrent la ſurface du ſyrop de violettes avec de l'huile d'olive, & enfin d'autres avec de l'eſprit de vin; mais toutes ces manipulations ſont inutiles, lorſque le ſyrop a été bien préparé : il ſuffit d'emplir le plus qu'il eſt poſſible les bouteilles, de les boucher bien exactement, & de conſerver le ſyrop à la cave.

Lémery remarque avec raiſon que le ſyrop violat a plus d'agrément pour le goût & pour la couleur, dans les premiers ſix mois qu'il eſt fait, que dans les derniers mois de l'année : en quelque temps que ce ſoit, il a une petite âcreté qui vient de ce que ces fleurs ſont légèrement laxatives & purgatives.

On prépare de la même maniere que le ſyrop de violettes, ceux de fleurs de coquelicot, de fleurs de nénuphar & d'œillets.

Faiſons quelques remarques ſur ces ſyrops.

Les fleurs de coquelicot, lorſqu'elles ſont récentes, fourniſſent un mucilage conſidérable; ce qui eſt cauſe que ce ſyrop fermente & s'aigrit facilement, lorſque les bouteilles ſont entamées. Cet inconvénient n'arrive pas auſſi facilement lorſqu'on le prépare avec des fleurs ſeches; alors il convient de n'en employer que deux onces au lieu d'une livre, parcequ'elles diminuent de quatorze onces par livre pendant leur deſſication. L'infuſion qu'elles fourniſſent dans l'eau bouillante eſt auſſi colorée qu'avec les fleurs fraîches, & elle n'a pas la même viſcoſité.

Le ſyrop de Coquelicot eſt propre pour épaiſſir les ſéroſités trop ſubtiles, pour faire cracher : il eſt un peu anodin; il calme la toux; il provoque un peu le ſommeil & la ſueur. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Le ſyrop de nénuphar devroit de même ſe faire avec les fleurs ſeches, parceque les fleurs récentes fourniſſent du mucilage, qui fait gâter ce ſyrop aſſez promptement.

Le ſyrop de Nénuphar eſt rafraîchiſſant, incraſſant. On lui attribue la vertu de calmer les ardeurs de Vénus : il modere les cours de ventre qui proviennent des âcretés de la bile. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie Vertus. Doſe.

Les œillets qu'on prend pour faire le syrop, sont ceux qui servent à faire du ratafia, & que l'on nomme œillets rouges à cause de leur couleur. On les monde de leurs *onglets*, qui sont la partie blanche par laquelle les pétales sont attachés au calice de ces fleurs. Les fleurs d'œillets ont une odeur fort agréable qui tire sur celle du girofle : il convient, lorsqu'on prépare ce syrop, de ne laisser dissiper que le moins qu'il est possible cette partie odorante. Quelques personnes ajoutent une petite quantité de clous de girofle avec l'infusion de ces fleurs pour augmenter la vertu cordiale de ce syrop.

Syrop d'Œillets qu'on peut préparer en tout temps.

℞ Fleurs d'œillets rouges, onglés & séchés, .	℥ j.
Girofles concassés, ...	n°. vj.
Eau bouillante, ...	℥ x.
Sucre, ...	℔ j.

On met les œillets & le girofle dans une petite cucurbite d'étain, on verse par-dessus l'eau bouillante, on laisse le tout en infusion pendant vingt-quatre heures, ensuite on la passe avec expression, on laisse reposer la liqueur ou on la filtre ; on ajoute le sucre & on le fait fondre à une chaleur douce dans un vaisseau clos.

Vertus. Ce syrop est fortifiant, cordial, il convient dans la petite vérole lorsqu'il est nécessaire de pousser par la transpiration parcequ'il est légèrement sudorifique : la dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. (Dose.)

Syrop de Cochléaria.

℞ Suc dépuré de Cochléaria, ...	℥ viij.
Sucre blanc, ...	℥ xv.

On dépure le suc de cochléaria de la maniere que nous l'avons dit à l'article des sucs dépurés : on le met dans un matras avec le suc réduit en poudre grossiere : on bouche le vaisseau avec du parchemin ou de la vessie mouillée : on le fait chauffer au bain-marie, jusqu'à ce que le sucre soit entièrement dissous. Lorsque le syrop est refroidi, on le serre dans des bouteilles qu'on bouche bien. On peut,

ſi l'on veut, augmenter ſa vertu, en lui ajoutant, après qu'il eſt refroidi, un peu d'eſprit ardent de cochléaria.

On prépare de la même maniere tous les ſyrops des ſucs dépurés qui contiennent les principes volatils ou aromatiques, ainſi que ceux des eaux diſtillées odorantes, & des ſucs acides, comme ſont,

Les Syrops de Suc,	*Eaux diſtillées,*	*Sucs acides,*
de Creſſon,	de Cannelle,	de Limons, ou de Citrons.
de Beccabunga,	de fleurs d'Oranges,	de Berberis,
de Cerfeuil, &c.		de Grenades,
		de Coings, &c.

Le ſyrop de Cochléaria eſt propre pour le ſcorbut : il excite l'urine : il leve les obſtructions de la rate & du méſentere. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Le ſyrop de Creſſon & celui de *Beccabunga* ont les mêmes vertus que celui de cochléaria, & ſe donnent à la même doſe. Vertus. Doſe.

Le ſyrop de Cerfeuil eſt apéritif, un peu anti-ſcorbutique, leve les obſtructions, atténue la pierre du rein. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Le cerfeuil contient du ſoufre, comme les plantes anti-ſcorbutiques. J'en ai tiré de la même maniere que nous l'avons dit à l'article de l'eſprit de cochléaria.

R E M A R Q U E S.

C'eſt dans les principes volatils que réſide la vertu des plantes anti-ſcorbutiques : ainſi, il eſt bon de préparer ces ſyrops dans des vaiſſeaux clos, afin qu'il ne ſe faſſe aucune évaporation. Cette remarque eſt applicable aux ſyrops qu'on fait avec des eaux odorantes diſtillées. Les ſyrops des ſucs acides dont nous parlons, comme ſe faiſant de la même maniere, ne ſe trouvent placés ici, que par rapport aux proportions de ſucre & de ſuc dépuré qui ſont les mêmes : comme ils ne contiennent point de principes volatils, on peut, ſi l'on veut, les préparer dans des

vaiſſeaux moins clos ; mais néanmoins il eſt bon d'obſerver qu'il ne ſe faſſe que peu ou point d'évaporation.

Quelques Pharmacopées preſcrivent d'employer deux parties de ſucre, contre une de ſuc, pour la préparation de ces ſyrops; mais j'ai remarqué que cette quantité eſt trop forte : il faut, pour parvenir à ſa diſſolution complette, procurer au mélange un degré de chaleur égal à celui de l'eau bouillante : les parties volatiles des ſucs anti-ſcorbutiques ont le temps de ſe diſſiper : les aromates des eaux diſtillées perdent beaucoup de leur odeur agréable, & les ſucs acides acquierent un goût de cuit qui n'eſt point agréable : d'ailleurs, la quantité de ſucre que nous avons preſcrite ſuffit pour bien conſerver ces liqueurs. Enfin, les ſyrops des ſucs acides n'ont pas beſoin d'avoir une conſiſtance auſſi forte que la plupart des autres ſyrops, & ils ſont moins ſujets à fermenter. Quelques perſonnes préparent le ſyrop de limon, en faiſant cuire d'abord le ſucre à la plume ; elles ajoutent le ſuc de limon, & font chauffer le mélange ſeulement pour diſſoudre le ſucre : mais outre que cette méthode eſt moins ſimple que celle que nous avons preſcrite, le ſucre de limon reçoit un degré de chaleur conſidérable, lorſqu'on le verſe ſur le ſucre cuit à la plume, & il acquiert une ſaveur déſagréable d'extrait cuit.

Lorſque le ſyrop de limon eſt refroidi, on l'aromatiſe avec un peu d'eſprit de citrons, & non pas avec quelques gouttes d'huile eſſentielle de citrons, comme pluſieurs perſonnes le recommandent, parceque cette huile ne ſe mêle que très imparfaitement avec le ſyrop : elle y rancit, & elle lui communique une ſaveur très déſagréable. L'eſprit de citrons n'a pas cet inconvénient, lorſqu'il a été préparé comme nous l'avons dit précédemment, parcequ'il ne contient que l'eſprit recteur & la portion d'huile eſſentielle la plus ténue, qui eſt miſcible à l'eau. Le ſyrop de limons étant chaud, doit donner au peſe-liqueur trente-trois degrés, & trente-ſix lorſqu'il eſt refroidi.

Quelques perſonnes aromatiſent le ſyrop de limons avec un *oleo-ſaccharum* préparé de la maniere ſuivante.

On frotte l'écorce jaune d'un citron contre un morceau de ſucre : par ce moyen, le parenchyme du zeſte ſe réduit en pulpe, tandis que l'huile eſſentielle s'imbibe dans le ſucre : on délaie enſuite cette eſpece de conſerve huileuſe dans le ſyrop. Mais cette maniere d'aromatiſer les ſyrops n'eſt bonne que pour ceux qu'on n'a pas intention de conſerver, parceque la matiere pulpeuſe du parenchyme fait aigrir & fermenter ce ſyrop très promptement. D'ailleurs, une des principales propriétés d'un ſyrop eſt d'être parfaitement clair, & de tenir en diſſolution tout ce qu'il contient ; la matiere pulpeuſe ne peut ſe diſſoudre, & elle trouble la tranſparence du ſyrop : cette méthode eſt abſolument défectueuſe pour les ſyrops officinaux.

Il eſt eſſentiel de ne jamais préparer dans des vaiſſeaux de cuivre ou d'étain les ſyrops des ſucs acides, comme ſont ceux de limons, de coings, de berberis, de grenades, &c. parceque ces ſucs acides ont de l'action ſur ces métaux.

Syrop de Cannelle, connu auſſi ſous le nom de *Syrop Alexandrin.* On le fait avec l'eau diſtillée de Vertus. cannelle & le ſucre. Ce ſyrop fortifie : il eſt cordial, ſtomachique : il récrée, aide à la digeſtion ; il donne une haleine agréable : excite les mois aux femmes. La doſe eſt Doſe. depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Ce remede eſt fort chaud : il ne faut pas le donner dans les maladies inflammatoires.

Syrop de fleurs d'Orange. On le fait avec l'eau eſſentielle de ces fleurs, comme le ſyrop de cannelle. Ce Vertus. ſyrop eſt céphalique : il récrée les eſprits : il eſt légèrement ſudorifique : il modere les vapeurs hyſtériques. La doſe Doſe. eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Syrop de Limons. Il rafraîchit : il eſt anti-putride : il Vertus. adoucit les humeurs alkaleſcentes : il pouſſe un peu par les urines. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once Doſe. & demie.

Syrop de Berberis. Il eſt aſtringent & rafraîchiſſant : Vertus. il convient dans les cours de ventre qui proviennent de

Dose. chaleur & de putridité. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie

Vertus. *Syrop de Grenades.* Ce syrop se fait avec le suc du fruit : il est restaurant, rafraîchissant, légèrement astringent : il convient dans les soifs ardentes : il tempere l'ardeur de la bile. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Dose.

Jusqu'à présent nous n'avons parlé que des syrops qui n'exigeoient aucune manipulation pour connoître leur cuisson, parceque les proportions de sucre & de liqueur sont dans des rapports convenables : nous allons donner à présent quelques exemples de syrops qui exigent plus de connoissances sur cet objet, mais qui n'en exigent pas plus à présent, si l'on fait usage du pese-liqueur.

Syrop de Capillaire.

℞ Capillaire de Canada, ... ℥ j.
Faites infuser pendant douze heures dans
Eau bouillante, ... ℔ iv.
Coulez avec expression, dissolvez
Cassonade, ... ℔ iv.

Clarifiez le tout avec quelques blancs d'œufs : faites cuire en consistance de syrop : passez au travers d'un blanchet, & serrez le syrop dans des bouteilles qu'il faut bien boucher.

Lorsque ce syrop est aux trois quarts refroidi, on l'aromatise, si l'on veut, avec de l'eau de fleurs d'orange. Il doit donner au pese-liqueur, tandis qu'il est chaud, trente-un degrés, & trente-quatre degrés lorsqu'il est froid.

Vertus. Le syrop de capillaire est pectoral, incisif, atténuant, expectorant : il adoucit la toux. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Dose.

R E M A R Q U E S.

On préfere le capillaire de Canada à tout autre ; mais celui de Montpellier paroît aussi bon. Le capillaire contient un principe odorant, léger & agréable, qui se dissipe en grande partie pendant la cuitte du syrop ; il ne reste,

pour ainſi dire, que la partie extractive. Lorſqu'on veut conſerver à ce ſyrop l'odeur du capillaire, il faut, lorſqu'il eſt cuit, le couler encore bouillant ſur du capillaire haché groſſièrement, couvrir le vaiſſeau, & le laiſſer en infuſion juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi; enſuite on le paſſe au travers d'une étamine pour ſéparer les feuilles de capillaire. Ce ſyrop, ainſi préparé, a le goût & l'odeur du capillaire, & il reſte parfaitement clair, parceque, pendant cette infuſion, le capillaire ne fournit ni mucilage ni fécule.

Pour clarifier les ſyrops, on fouette (1), pour quatre livres de caſſonade ou de ſucre, un ou deux blancs d'œufs dans une baſſine, avec un peu de l'infuſion ou décoction entièrement refroidie, ou avec un peu d'eau froide, afin que les blancs d'œufs ne ſe coagulent pas : on délaie la caſſonade parmi les blancs d'œufs pour en former un *magma* qu'on délaie enſuite dans le reſte de l'infuſion ou de la décoction : on remue le mélange, afin de faciliter la diſſolution du ſucre. On met la baſſine ſur le feu : on fait prendre quelques bouillons à la liqueur : le blanc d'œuf ſe cuit & ſe coagule, ramaſſe toutes les impuretés du ſucre & la fécule de l'infuſion ou de la décoction; le tout forme une écume rare, laquelle vient nager à la ſurface du ſyrop, qui doit reſter parfaitement clair. Lorſque cette écume commence à perdre de ſon volume, on l'enleve avec une écumoire, & on la met égoutter ſur une étamine : ſi, quelques inſtants après, il ſe forme encore de l'écume, on l'enleve promptement. Si l'on tardoit trop à enlever cette écume, elle ſe diviſeroit en petits grumeaux, qui ſe précipiteroient au fond du ſyrop, & empêcheroient qu'il ne pût ſe clarifier auſſi bien.

Quelques perſonnes clarifient le ſyrop en y verſant des blancs d'œufs fouettés, lorſqu'il eſt bouillant : cette méthode eſt aſſez bonne; mais celle que nous avons donnée d'abord, réuſſit encore mieux.

---

(1) On ſe ſert pour cela d'une poignée de brins d'oſier, deſquels on a enlevé l'écorce.

Lorſque le ſyrop eſt bien clarifié, on acheve de le cuire, en le faiſant bouillir légèrement. On reconnoît qu'il eſt ſuffiſamment cuit, 1°. lorſqu'en en prenant une demi-cuillerée, tandis qu'il eſt bouillant, & qu'après l'avoir promené un inſtant dans la cuiller, il forme une larme ou une perle lorſqu'on le verſe ; ce qui vient d'une petite peau qui ſe forme à ſa ſurface, qui ſoutient le ſyrop renfermé pour un inſtant, & l'empêche de tomber : 2°. on ſouffle obliquement & légèrement ſur une cuillerée du même ſyrop, pendant qu'il eſt encore chaud ; lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit, on voit cette petite pellicule, dont nous venons de parler, qui ſe remplit de rides : 3°. lorſqu'il eſt entièrement refroidi, on en fait tomber de haut une cuillerée, goutte à goutte ; s'il eſt bien cuit, la derniere portion de chaque goutte ſe retire ſur elle-même : 4°. Enfin, une bouteille qui tient une once d'eau doit contenir dix gros quarante-huit grains de ſyrop entièrement refroidi, la température étant à dix degrés au-deſſus de la glace. Cette regle eſt aſſez générale : ſur cinquante eſpeces de ſyrops bien préparés, que j'ai peſés, je les ai trouvés depuis dix gros & demi juſqu'à dix gros cinquante-quatre grains : ainſi, en prenant le milieu de ces différences, on eſt toujours ſûr de les cuire convenablement.

Mais un moyen encore plus ſûr & plus commode eſt de ſe ſervir du peſe-liqueur : lorſqu'on veut connoître la cuitte, on tire le ſyrop du feu, & auſſi-tôt que les bouillons ſont ceſſés, & que la ſurface eſt tranquille, on plonge le peſe-liqueur dans le ſyrop tandis qu'il eſt très chaud & autant que s'il étoit bouillant : ſi le peſe-liqueur s'enfonce juſqu'au trente deuxieme degré, il eſt ſuffiſamment cuit ; alors on coule le ſyrop. Cette regle, & ce degré de cuiſſon, ſont à peu près généraux pour tous les ſyrops : le peſe-liqueur, dont nous faiſons ici l'application, eſt de la plus grande commodité pour connoître leur cuitte avec préciſion. Dans ce cas, il faut ſe procurer un petit peſe-liqueur d'argent, qui ne contienne que les degrés qui ſont néceſſaires pour cet objet.

On emploie de belle caſſonade pour tous les ſyrops

qui peuvent ſe clarifier, parcequ'elle eſt moins ſujette à ſe cryſtalliſer & à former des candis au fond des ſyrops, quelque temps après qu'ils ſont faits. Cette propriété de la caſſonade lui vient de ce qu'elle contient une ſubſtance un peu analogue au miel, qui s'oppoſe à ſa cryſtalliſation : le ſucre, au contraire, a été privé de cette matiere par les différentes purifications qu'on lui a fait éprouver.

Preſque tout le ſyrop de capillaire, dont ont faiſoit uſage autrefois à Paris, étoit préparé à Montpellier : on le faiſoit avec un ſyrop de ſucre qu'on mettoit infuſer ſur du capillaire, comme nous l'avons dit précédemment : ce ſyrop étoit peu coloré, & il avoit le goût du capillaire. Préſentement il n'en vient plus à Paris.

Quelques perſonnes falſifient ce ſyrop. Les uns mêlent de la mélaſſe avec de l'eau, juſqu'à ce qu'elle ait la conſiſtance de ſyrop capillaire. D'autres font ce mélange avec de la caſſonade : d'autres le font avec du miel. Enfin il y a des gens qui mêlent parmi ces mélanges, des mucilages de gomme arabique, ou de racines mucilagineuſes, mais toujours ſans capillaire, parceque, quoique cette plante ſoit à bon marché, elle eſt encore trop chere pour qu'ils puiſſent donner leur ſyrop de capillaire au prix bas qu'ils ont coutume de le vendre.

Syrop Balſamique de Tolu.

℞ Baume de Tolu, ... ℥ viij.
Eau, ... ℔ ij.

Mettez infuſer au bain-marie dans un vaiſſeau clos pendant douze heures : au bout de ce temps, décantez la liqueur, lorſqu'elle ſera refroidie : mettez-la dans un autre vaiſſeau pareillement clos, avec

Sucre en poudre groſſiere, . . . ℔ iij ℥ xiv.

Faites chauffer au bain-marie, pour diſſoudre le ſucre : ſerrez le ſyrop dans des bouteilles qui bouchent bien.

Il convient dans la phthiſie & les ulceres internes de la poitrine : il eſt vulnéraire, & conſolide les plaies inter- Vertus.

nes : il eſt antiputride. Les Anglois en font beaucoup
Doſe. d'uſage. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & & demie.

REMARQUES.

La plupart des Naturaliſtes font une diſtinction de baume de Tolu d'avec le baume du Pérou en coques ; mais c'eſt toujours par des caracteres très équivoques, & qu'on ne rencontre jamais deux fois. Les Droguiſtes diſtinguent ces baumes par d'autres caracteres, mais qui ſont purement arbitraires.

Il peut ſe faire qu'il y ait un baume qui porte le nom de Tolu ; mais il eſt certain qu'on ne trouve dans le commerce que du baume du Pérou en coques, que l'on vend pour baume de Tolu : on n'en emploie pas d'autre dans toutes les préparations de Pharmacie.

Le baume du Pérou, que nous employons dans ce ſyrop, eſt une réſine pure qui s'amollit dans l'eau chaude : il la charge d'une petite quantité de ſon eſprit recteur : cette eau acquiert une odeur & une ſaveur fort agréables, mais qui ſont légeres.

Si l'on veut que ce ſyrop ſoit plus chargé de parties balſamiques, on peut le faire de la maniere ſuivante.

Syrop de baume de Tolu, réformé.

On verſe deux gros de teinture de baume du Pérou, faite par de l'eſprit de vin, & bien ſaturée, ſur huit onces de ſucre : on pulvériſe le ſucre lorſque la teinture eſt bien imbibée : on laiſſe ce mélange à l'air pendant deux ou trois heures, afin que l'eſprit de vin s'évapore ; alors on met ce ſucre dans un matras, & on le fait diſſoudre au bain marie dans cinq onces d'eau. Lorſque le ſyrop eſt entièrement refroidi, on le paſſe au travers d'une étamine, ſans l'exprimer, afin de ſéparer les portions de baume qui ſe ſont réduites en grumeaux. Ce ſyrop ne doit pas être parfaitement clair ; il eſt plus chargé de parties balſamiques, & doit être plus efficace que le précédent.

Syrop

Syrop de Roses seches.

♃ Roses de Provins onglées & séchées, . . ℔ ß.
Eau bouillante, ... ℔ iv.
Cassonade, ... ℔ ij ß.

On met les roses dans une cruche de grès, ou dans une petite cucurbite d'étain : on verse par-dessus l'eau bouillante : on laisse macérer sur les cendres chaudes, pendant douze heures : au bout de ce temps, on coule l'infusion au travers d'un linge, en exprimant le marc légèrement, pour les raisons que nous avons dites à l'article du miel rosat : on dissout le sucre dans cette infusion : on clarifie le mélange avec deux blancs d'œufs, & on fait cuire le tout en consistance de syrop.

Ce syrop est astringent & fortifiant : il convient dans les diarrhées, la dyssenterie, le vomissement de sang. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus. Dose.

Syrop de Tussilage ou *de Pas-d'âne.*

♃ Fleurs de Pas-d'âne récentes, ... ℔ j.
Eau bouillante, ... ℔ iij.
Cassonade, ... ℔ ij ß.

On fait du tout un syrop, que l'on clarifie & que l'on cuit en consistance comme le précédent.

On peut, lorsqu'on n'a pas de fleurs récentes, faire ce syrop avec quatre onces de fleurs seches.

Il est propre pour la toux & les maladies de la poitrine : il est adoucissant & expectorant. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. Vertus. Dose.

Syrop d'Absinthe.

♃ Grande & petite absinthe seches, *āā*. . . ℥ iij.
Eau bouillante, ... ℔ iv.
Cassonade, ... ℔ iv.

On fait du tout un syrop que l'on clarifie & que l'on cuit en consistance requise.

Il aide à la digestion; il fortifie l'estomac; il tue les vers; il est un assez bon emménagogue. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus. Dose.

Syrop d'Armoise.

Il se prépare de la même maniere que celui de l'absinthe.

Vertus. Ce syrop est emménagogue ; il abat les vapeurs hystériques ; il pousse un peu par les urines. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.
Dose.

Syrop de Fumeterre.

℞	Suc dépuré de Fumeterre, ...	℔ iij.
	Sucre blanc, ...	℔ ij.

On fait cuire à petit feu, jusqu'en consistance de syrop, sans le clarifier.

Vertus. Le syrop de fumeterre convient dans les maladies de la peau, pour les affections dartreuses & pour les dartres mêmes : il pousse par les urines. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.
Dose.

Les Syrops

de Bourrache, de Buglose,
de Chicorée, d'Ortie minor,

se préparent de la même maniere.

Syrop d'Althæa ou *de Guimauve.*

℞	Racines de Guimauve récentes, ...	℥ vj.
	Eau, ...	q. s.
	Cassonade, ...	℔ vj.

On prend des racines de guimauve récentes & bien nourries : on les lave à plusieurs reprises, pour emporter la terre : on les essuie avec un linge neuf & rude, afin d'emporter l'écorce : on les coupe par tranches : on les fait bouillir sept à huit minutes dans environ trois ou quatre livres d'eau : on sépare les racines de la décoction : on ajoute la cassonade : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on fait cuire le mélange jusqu'à ce qu'il ait la consistance convenable, ayant soin de l'écumer : on le passe au travers d'un blanchet, lorsqu'il est clair & suffisamment cuit.

Il faut avoir attention de ne pas faire bouillir trop long-temps les racines de guimauve, parcequ'elles fournissent un mucilage considérable qui rendroit ce syrop trop visqueux, sans augmenter sa vertu. Ce syrop bouillant donne au pese-liqueur trente degrés, & trente-trois degrés lorsqu'il est froid.

Ce syrop adoucit les humeurs âcres qui occasionnent la toux : il est expectorant ; il excite l'urine, & il tempere les douleurs de reins ; il convient dans les coliques néphrétiques. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus. Dose.

Syrop de Mûres.

♃ Mûres un peu avant leur maturité,	}	āā . ℔ iv.
Sucre blanc en poudre grossiere,		

On met dans une bassine d'argent les mûres entieres, & le sucre en poudre grossiere : on mêle légèrement, en prenant garde de ne pas trop écraser les mûres, on met le vaisseau sur un feu doux. Les mûres, en se crevant par la chaleur, fournissent leur suc, qui dissout le sucre : on fait prendre au tout quelques bouillons : lorsqu'il est suffisamment cuit, on le passe au travers d'un tamis de crin propre, sans exprimer le marc : on serre dans des bouteilles le syrop, lorsqu'il est refroidi. Lorsqu'il est chaud, il donne trente-deux degrés au pese-liqueur, & trente-cinq lorsqu'il est froid.

Il est rafraîchissant : il tempere la chaleur de la bouche & de la gorge : on le mêle dans les gargarismes : on le donne aussi pour le rhume. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Ce syrop est visqueux : on reconnoît sa cuisson d'une maniere différente de celle qu'on emploie pour les précédents : on en laisse refroidir un peu sur une assiette : on le prend avec une cuiller, & on le fait tomber d'environ un pied de haut : il est suffisamment cuit lorsqu'il n'éclabousse point, & qu'il forme un petit bourlet ou éminence autour de l'endroit où il tombe ; mais l'usage du pese-liqueur est plus sûr.

Les mûres que l'on emploie pour faire ce ſyrop, doivent être choiſies un peu avant leur parfaite maturité, parce-qu'alors elles ſont un peu acides, & ce ſyrop doit l'être. Lorſqu'elles ſont entièrement mûres, elles forment un ſyrop doux & mucilagineux. Ce ſyrop n'a pas beſoin d'être clarifié; il ſe clarifie de lui-même en bouillant.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent de faire ce ſyrop avec deux parties de ſucre, & une de ſuc exprimé de mûres; mais comme l'odeur de ce fruit réſide dans la peau, il vaut mieux employer les mûres entieres; la peau ſouffre une coction, & le ſyrop en retient davantage l'odeur. D'autres Pharmacopées recommandent de faire cuire le ſucre à la plume, & de verſer les mûres entieres dans le ſucre: on fait prendre quelques bouillons pour faire cuire le ſyrop, & on procede pour le reſte comme nous l'avons dit précédemment. Cette méthode eſt auſſi bonne que celle que nous avons preſcrite: on eſt ſeulement obligé de faire cuire le ſucre auparavant; ce que l'on évite par notre procédé.

Syrop de Vinaigre.

℞ Vinaigre de vin rouge, ...	℥ viij.
Sucre blanc, ...	℥ xv.

On met le vinaigre dans un matras avec le ſucre en poudre groſſiere: on fait chauffer ce mélange au bain-marie, juſqu'à ce que le ſucre ſoit diſſous: on paſſe le ſyrop au travers d'une étamine, & on le conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Le ſyrop de vinaigre eſt un excellent anti-putride: il eſt rafraîchiſſant: il calme les ardeurs de la fievre, & la trop

Doſe. grande chaleur. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie dans un verre d'eau ou de tiſane appropriée.

Syrop de Framboiſes au Vinaigre.

℞ Framboiſes, ...	℔ vj.
Vinaigre rouge, ...	℔ ij.
Sucre, ...	℔ x.

On choiſit des framboiſes ſuffiſamment mûres, mais pas

trop : on les monde de leurs queues : on les met dans une baſſine d'argent, avec le vinaigre & le ſucre concaſſé : on place la baſſine ſur le feu : on fait prendre quelques bouillons au mélange, ayant ſoin de le remuer avec une ſpatule, de crainte qu'il ne s'attache : lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit en conſiſtance de ſyrop, on le coule au travers d'un tamis de crin, comme nous l'avons dit pour le ſyrop de mûres : on le ſerre dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Ce ſyrop n'a pas beſoin d'être clarifié ; il ſe clarifie de lui-même ; il eſt fait plus pour l'agrément que pour l'uſage médécinal ; il rafraîchit ; il tempere l'ardeur de la ſoif : on en met un cuillerée à bouche dans un verre d'eau. Ce ſyrop eſt on ne peut pas plus agréable, fait ſuivant cette recette. Vertus. Doſe.

Syrop d'Ecorces de Citrons.

℞ Ecorces récentes de Citrons,	. . . . .	℥ v.
Eau chaude, Sucre blanc,	āā	℔ ij.

On met les écorces de citrons dans une cucurbite d'étain : on verſe par-deſſus l'eau preſque bouillante : on couvre le vaiſſeau : on tient l'infuſion dans un lieu chaud pendant douze heures : on coule l'infuſion ſans expreſſion : on ajoute le ſucre : on fait cuire le tout au bain-marie, juſqu'en conſiſtance de ſyrop ; & lorſqu'il eſt à demi refroidi, on l'aromatiſe avec quelques gouttes d'eſprit de citron, & non avec un *oleoſaccharum citri*, pour les raiſons que nous avons dites précédemment.

Il eſt cordial, alexipharmaque, carminatif, vermifuge. Vertus.
La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Doſe.

Syrop de Quinquina à l'eau.

℞ Quinquina concaſſé,	. . . .	℥ iv.
Eau pure,	. . . .	℔ iv.
Sucre blanc,	. . . .	℔ j.

On met le quinquina dans l'eau froide : on le laiſſe infuſer pendant deux ou trois jours, ayant ſoin de l'agiter ſouvent : on paſſe la liqueur au travers d'un linge propre :

on la filtre au travers d'un papier gris : on ajoute le sucre : on fait cuire le tout au bain-marie, jusqu'en consistance de syrop.

Vertus. Ce syrop est fébrifuge : il arrête les fievres intermittentes : il est stomachique : il excite l'appétit. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Dose.

REMARQUES.

Quelques Pharmacopées recommandent de faire bouillir le quinquina dans une grande quantité d'eau, de la faire réduire au quart, & d'ajouter le sucre dans la décoction trouble ; mais, d'après ce que nous avons dit précédemment, on doit bien sentir que notre méthode est préférable, puisque l'eau froide, pendant l'infusion du quinquina, dissout tout ce que ce végétal contient d'efficace. Afin d'éviter les redites, nous renvoyons à ce que nous avons dit à l'article des infusions.

Le sucre, que l'on fait fondre dans l'infusion avant de la faire évaporer, sert à empêcher la séparation de la résine du quinquina ; du moins il s'en sépare une moindre quantité que lorsqu'on l'a fait évaporer d'abord seule : ce syrop, lorsqu'il est bien préparé, est parfaitement clair.

Syrop de Quinquina avec le Vin.

℞ Quinquina concassé, ...	℥ vj.
Vin rouge de Bourgogne, ...	℔ ij.
Sucre, ...	℔ j ß.

On fait infuser le quinquina dans le vin pendant sept ou huit jours, ayant soin d'agiter le vaisseau plusieurs fois par jour ; alors on filtre la liqueur au travers d'un filtre de papier gris : on met ce vin de quinquina dans un matras, avec le sucre réduit en poudre grossiere : on le fait chauffer médiocrement au bain-marie pour faire fondre le sucre.

Il donne, lorsqu'il est chaud, vingt-sept degrés & demi au pese-liqueur, & trente lorsqu'il est froid.

Vertus. Ce syrop a les mêmes vertus que le précédent : mais on doit éviter de le faire prendre à ceux qui ont les fibres dé-

licates & faciles à s'enflammer, à cauſe du vin qui porte toujours de la chaleur : on le donne à la même doſe. Doſe.

R E M A R Q U E S.

Quelques Pharmacopées recommandent, pour la préparation de ce ſyrop, de faire d'abord du vin de quinquina, & d'ajouter à ce vin, en place de ſucre, du ſyrop de quinquina préparé à l'eau, qu'on a fait cuire à la plume ; mais j'ai remarqué que la grande chaleur que ſupporte la réſine du quinquina pendant la cuitte de ce ſyrop, la décompoſe entièrement : elle ſe précipite au fond des bouteilles quelques jours après : cette ſubſtance réſineuſe, ainſi précipitée, n'eſt que très peu diſſoluble dans l'eſprit de vin. Par le procédé que nous propoſons, on n'eſt expoſé à aucun de ces inconvénients.

Dans l'un & dans l'autre ſyrop, nous preſcrivons du quinquina concaſſé, & non en poudre, parceque ſi l'on fait uſage du quinquina réduit en poudre fine pour former ces ſyrops, une partie reſte ſuſpendue dans les liqueurs, trouble leur tranſparence, & ſe dépoſe dans les bouteilles au bout d'un certain temps : d'ailleurs l'eau ou le vin ſe chargent également de toutes les parties extractives du quinquina concaſſé.

Syrop de Chou rouge.

℞	Chou rouge coupé menu, ...	℔ ij.
	Eau, ...	℥ vj.
	Sucre, ...	q. ſ.

On met le chou rouge avec l'eau dans un vaiſſeau clos : on le place au bain-marie pour faire ramollir le chou, ou plutôt pour le cuire environ à moitié, afin qu'il rende ſon ſuc : on le met dans un linge, & on l'exprime bien modérément : on paſſe la liqueur au travers d'un blanchet, & ſur chaque livre on fait diſſoudre trente onces de ſucre.

Le ſyrop de chou rouge eſt pectoral : on le donne dans la pulmonie & dans la phthiſie, comme reſtaurant. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

La petite quantité d'eau qu'on fait entrer ici pour cuire le chou suffit pour obtenir le suc de ce végétal. Il convient qu'il cuise au bain-marie, dans la crainte de le brûler si cela se faisoit à feu nu : il ne faut pas non plus qu'il soit entièrement cuit, parcequ'alors il se convertiroit tout en pulpe, qui retiendroit tout le liquide du chou. On ne doit exprimer que doucement & légèrement, parceque sans cela on feroit passer au travers du linge un peu de pulpe qui empêcheroit le suc de passer au blanchet, ou bien il passeroit trouble, ce qui rendroit ce syrop plus dégoûtant sans lui donner plus de vertu ; il l'est déjà assez sans cela : son odeur est désagréable, & tire sur celle du foie de soufre.

Syrop de Kermès.

Le syrop de kermès se prépare en Languedoc & en Provence : on en fait aussi beaucoup en Espagne & en Portugal, mais on préfere celui de France. On fait ce syrop avec le suc exprimé d'une galle-insecte de couleur rouge, qui se multiplie sur une espece de chêne verd : on nomme cette galle-insecte *graine de kermès* ou *graine d'écarlate :* on s'en sert dans la teinture.

On prépare en Languedoc & en Provence ce syrop aux mois de Mai & de Juin, qui est le temps où cette galle-insecte est bien rouge & dans le meilleur état de maturité.

On en pile une certaine quantité dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on laisse macérer cette matiere à froid, pendant sept ou huit heures, afin d'atténuer sa viscosité en lui faisant subir un léger mouvement de fermentation : alors on en tire le suc par le moyen de la presse : on laisse reposer ce suc : on le tire par inclination pour le séparer de la fécule qu'il a laissé précipiter. On le mêle avec son poids égal de sucre blanc, & on le fait cuire à petit feu, jusqu'à ce qu'il ait acquis une consistance semblable à celle de la térébenthine.

On donne à ce syrop une plus grande consistance qu'aux syrops dont nous avons parlé, parcequ'il ne pourroit se con-

ſerver ſans cela, & auſſi pour pouvoir le tranſporter plus facilement.

On doit choiſir le ſyrop de kermès d'un rouge brun tirant ſur le pourpre, ſans grumeaux, d'une odeur douce qui n'eſt point déſagréable, ne ſentant point l'aigre, & d'une bonne conſiſtance.

Avant que d'employer ce ſyrop, on doit le liquéfier à une douce chaleur & le paſſer au travers d'une étamine, afin d'en ſéparer une certaine quantité de graines concaſſées, qui s'y trouvent toujours par la négligence des ouvriers qui le préparent.

Le ſyrop de kermès fortifie le cœur & l'eſtomac, il empêche l'avortement. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

Des Syrops ſimples qu'on doit faire par la diſtillation.

On ſe propoſe, dans la confection de pluſieurs de ces ſyrops, de conſerver les parties aromatiques & les parties extractives des ingrédients. Dans d'autres, on ſe propoſe de conſerver ſeulement les parties aromatiques, dépouillées de toutes les ſubſtances extractives.

Nous avons déjà parlé de ces derniers : ainſi nous n'en dirons rien de plus ; nous nous en tiendrons à ceux qui contiennent en même temps les parties extractives & les parties aromatiques. Il paroît que les ſyrops faits par la diſtillation ſont poſtérieurs à Silvius ; du moins il n'en parle point dans ſa Pharmacopée : ce n'eſt que depuis qu'on a ſenti la néceſſité d'en préparer ainſi, afin de leur conſerver les ſubſtances volatiles & aromatiques des ingrédients qu'on fait entrer dans leur compoſition. Les ſyrops par diſtillation ſont déjà anciennement connus : ils ſe trouvent décrits dans un Ouvrage intitulé, *Meſſis Medico-ſpagyrica*, in fol. *Cologne*, 1697, *page* 173 *& ſuivantes* ; dans les Pharmacopées de Wirtemberg & de Vienne, & dans un grand nombre d'autres Pharmacopées. La Faculté de Paris a adopté cette méthode, pour la préparation de pluſieurs ſyrops qui ſont décrits dans ſon excellent Diſpenſaire.

Syrop de Menthe.

℞ Sommités de Menthe frisée, récentes, . . ℥ iv.
Eau pure, ... ℔ ij.

Distillez au bain-marie pour tirer six onces de liqueur. Dissolvez dans un matras au bain-marie dans cette liqueur dix onces de sucre réduit en poudre grossiere, & conservez ce syrop à part. D'une autre part, passez la décoction, mêlez-la avec quatre livres de cassonade blanche, clarifiez le tout avec quelques blancs d'œufs, & cuisez en consistance de syrop. Lorsqu'il sera presque refroidi, mêlez-le avec le premier syrop, & serrez-le dans des bouteilles qui bouchent bien.

Vertus. Ce syrop est cordial, stomachique, emménagogue. La Dose. dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.

Les Syrops

d'Hysope,	de Stœchas,
de Mélisse,	d'Erysimum,
de Myrte,	de Lierre terrestre,
de Marrube,	de Millefeuille,
de Scordium,	&c.

se font de la même maniere.

On peut consulter les vertus de ces plantes pour connoître celles de ces syrops.

REMARQUES.

Lorsqu'on prépare les eaux distillées de ces végétaux, on emploie une bien plus grande quantité de ces plantes, que celle que nous demandons pour la préparation des syrops : ces eaux distillées sont infiniment plus odorantes. Lorsqu'on en a de bien préparées, il vaut mieux les employer dans les mêmes proportions que la liqueur aromatique que l'on peut tirer par la distillation de la petite quantité des plantes que nous faisons entrer dans ces syrops. On en fait un syrop dans des vaisseaux clos, comme nous venons de le dire, & on fait également une légere décoction de ces plantes, avec laquelle on fait un syrop extractif qu'on

mêle au premier. Cette méthode mérite la préférence : mais lorſqu'on n'a pas d'eaux diſtillées, on peut employer la premiere méthode.

Des Syrops compoſés altérants.

Les ſyrops compoſés altérants ſe font de même que les ſyrops ſimples, ſans diſtillation, & par la diſtillation. Nous examinerons d'abord les premiers.

Syrop d'Orgeat.

℞ Amandes douces, }	*āā*	℥ ix.
amercs, }		
Eau pure, ...		℔ iij.
Sucre, ...		℔ v.
Eau de fleurs d'Oranges ordinaire, . . .		℥ ij.
Eſprit de Citrons, ...		ʒ vj.

On met les amandes dans de l'eau bouillante, & hors du feu : on les y laiſſe cinq à ſix minutes, ou juſqu'à ce que la peau puiſſe s'en ſéparer facilement : on les monde de leurs enveloppes, & on les met à meſure dans l'eau froide, afin de les raffermir & de les laver. Alors on les pile dans un mortier de marbre, avec une petite quantité de l'eau preſcrite, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en pâte très déliée, & qu'on n'apperçoive plus ſous les doigts, ou entre les dents, de portion groſſiere des amandes. On délaie cette pâte avec la plus grande partie de l'eau qui entre dans la recette : on en réſerve environ une livre. On paſſe le mélange au travers d'une toile forte, & on l'exprime, à deux perſonnes, le plus qu'il eſt poſſible. On remet le marc dans le mortier : on le pile pendant environ un quart d'heure : on ajoute l'eau qu'on a miſe à part : on paſſe de nouveau avec expreſſion : on mêle les deux liqueurs enſemble ; c'eſt ce que l'on nomme *lait d'amandes*, ou *émulſion*.

On met cette liqueur dans un poëlon d'argent, avec la quantité de ſucre preſcrite : on fait chauffer ce mélange au bain-marie, ou à une chaleur à-peu-près ſemblable. Lorſque le ſucre eſt bien diſſous, on tire le poëlon hors du feu ;

& lorsque le syrop est presque refroidi, on l'aromatise avec l'esprit de citrons & l'eau de fleurs d'oranges, qu'on a mêlés auparavant. On passe ce syrop au travers d'une étamine blanche, & on le serre dans des bouteilles qui bouchent bien : c'est ce que l'on nomme *syrop d'orgeat.*

Il doit donner au pese-liqueur trente degrés lorsqu'il est bien chaud, & trente-deux degrés lorsqu'il est refroidi.

Vertus. Le syrop d'orgeat est rafraîchissant, humectant, adoucissant, pectoral & restaurant. Dose. La dose est d'une cuillerée, qu'on délaie dans un verre d'eau. On l'emploie avec succès dans les ardeurs d'urine, & dans plusieurs maladies inflammatoires.

REMARQUES.

Au lieu de faire dissoudre le sucre dans le lait d'amandes, on peut, si l'on veut, faire cuire le sucre à la plume, & y ajouter le lait d'amandes, tandis qu'il bout : on fait prendre un ou deux bouillons au mélange, & on tire le syrop hors du feu : cette méthode est aussi bonne que la précédente.

On n'aromatise ce syrop que lorsqu'il est presque refroidi : si on faisoit cette opération tandis qu'il est bouillant, on sent bien que la chaleur feroit dissiper le plus volatil & le plus délicat des aromates.

On passe ce syrop après qu'il est refroidi, afin de diviser & de mieux mêler une pellicule épaisse, mucilagineuse, qui vient nâger à la surface, & qu'il est essentiel de conserver dans ce syrop. On doit prendre garde, pendant sa cuitte, qu'il ne se fasse une trop grande évaporation, parcequ'il se trouveroit trop cuit, & il seroit sujet à candir quelque temps après qu'il seroit fait.

Quelques Pharmacopées prescrivent d'employer une décoction d'orge pour faire le lait d'amandes : ce qui est bon à observer quand on fait un syrop d'orgeat médicinal; mais quand on prépare ce syrop pour la délicatesse, plutôt que pour servir de médicament, il convient de retrancher la décoction d'orge, parcequ'elle lui donne un goût fade & assez désagréable.

Quelques Pharmacopées ne font pas entrer une auſſi grande quantité d'amandes ameres : mais j'ai remarqué qu'avec la doſe que nous donnons ici, on forme un ſyrop infiniment plus agréable.

Pluſieurs Diſpenſaires recommandent de faire ce ſyrop avec les quatre ſemences froides, dans le deſſein de le rendre plus rafraîchiſſant ; mais il ne l'eſt pas davantage: d'ailleurs, il eſt difficile d'avoir ces ſemences récentes : elles ſont fort ſujettes à rancir. On ſent bien qu'en employant de pareilles ſemences, on ne peut faire qu'un ſyrop de mauvaiſe qualité, qui, loin d'être rafraîchiſſant, doit au contraire occaſionner des chaleurs dans la gorge, & des âcretés dans l'eſtomac.

Les amandes douces & ameres ſont beaucoup plus faciles à trouver récentes, parcequ'on en fait une plus grande conſommation. D'ailleurs, on nous les envoie avec leurs écorces, ce qui les préſerve beaucoup de la rancidité.

On fait un ſyrop de la même maniere que celui d'orgeat, avec les piſtaches : on le nomme *ſyrop de piſtaches* & *ſyrop d'orgeat aux piſtaches*. Il eſt d'une couleur verdâtre : ce qui vient du parenchyme de l'amande des piſtaches, qui a cette couleur : il reſte prodigieuſement diviſé dans ce ſyrop, & lui communique ſa couleur.

Tous ces ſyrops d'orgeat pourroient ſe conſerver pendant deux années, lorſqu'ils ont été bien faits, & qu'on les tient dans un lieu frais, & dans des bouteilles entièrement pleines & bien bouchées. Quelque temps après qu'ils ſont faits, ils ſe ſéparent en deux parties : la portion inférieure devient claire & tranſparente : celle qui occupe la partie ſupérieure dans les bouteilles, eſt blanche ou verte, ſi c'eſt du ſyrop de piſtaches, opaque & plus épaiſſe que la partie inférieure. Cette partie du ſyrop eſt l'huile des amandes mêlée du parenchyme diviſé, & d'une portion de ſyrop interpoſée dans les interſtices : comme ces matieres ſont plus légeres, elles viennent nager à la ſurface du ſyrop. Il n'y a que cette portion qui ait la propriété de blanchir l'eau, lorſqu'on délaie du ſyrop d'orgeat : la portion parfaitement claire ne la blanchit en aucune maniere. Le

ſyrop d'orgeat ainſi ſéparé n'eſt point gâté pour cela : il faut avoir ſoin de mêler cette matiere avec le ſyrop de temps en temps, en agitant les bouteilles, ſans quoi elle moiſit & s'aigrit à ſa ſurface, & elle communique une ſaveur très déſagréable au ſyrop.

Quelques perſonnes ont cherché les moyens d'empêcher le ſyrop d'orgeat de ſe ſéparer. Les unes prétendent qu'en pilant les amandes avec une grande partie de ſucre qui entre dans la recette, on forme un *oleoſaccharum* qui diviſe l'huile davantage, & fait qu'elle ne ſe ſépare plus avec la même facilité. D'autres font leur lait d'amandes avec de l'eau de chaux. Quelques unes mêlent un peu d'huile de tartre par défaillance en pilant les amandes, ou la mettent dans le lait après qu'il eſt fait. Mais toutes ces matieres étrangeres ajoutées au ſyrop d'orgeat, ne ſervent qu'à diminuer ſes bonnes qualités, ſans remédier à ſa ſéparation : cette propriété lui eſt inhérente par la nature des ſubſtances qui le compoſent. On peut dire en général qu'il ſe ſépare un peu moins promptement, lorſqu'il eſt bien cuit, que lorſqu'il eſt dans un état contraire, parcequ'alors les parties huileuſes ne peuvent ſe mouvoir avec la même facilité dans une liqueur épaiſſe pour ſe ſéparer, que dans un liquide qui a moins de conſiſtance.

Quelques perſonnes falſifient ce ſyrop, & le font avec du lait de vache & un peu de lait d'amandes, pour lui donner de la ſaveur : ils emploient de la mélaſſe en place de ſucre, & ils mêlent du mucilage de graine de lin ou de colle de poiſſon, pour lui donner la conſiſtance convenable ; d'autres mêlent de l'amidon avec de la mélaſſe, & une ſuffiſante quantité d'eau. Ces prétendus ſyrops d'orgeat ne peuvent ſe garder tout au plus que huit ou dix jours, lorſque les bouteilles ſont entamées.

Syrop de Pavot blanc ou *de Diacode.*

℞	Têtes de Pavot blanc, ...	℔ j.
	Caſſonade, ...	℔ iv.

On coupe par morceaux les têtes de pavot : on en ſépare la graine qu'on rejette comme inutile : on fait bouillir les

têtes de pavot dans seize livres d'eau pendant un quart d'heure : on passe la décoction avec expression : on refait bouillir le marc dans de nouvelle eau : on passe de nouveau : on mêle les liqueurs : on ajoute le sucre, on clarifie le tout avec quatre blancs d'œufs : on écume ce syrop, & on le fait cuire en consistance convenable.

Ce syrop est calmant, somnifere : il adoucit les âcretés de la gorge & de la trachée artere : on le donne dans le cas où il est nécessaire d'engourdir & d'appaiser les douleurs internes : il calme la toux. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. Vertus. Dose.

Toutes les Pharmacopées prescrivent de faire le syrop de pavot blanc comme je viens de le rapporter, avec quelques variétés dans les doses ; mais j'ai remarqué que ce syrop a deux inconvénients ; savoir, d'être trop visqueux & peu calmant, comme je l'ai dit en parlant de l'extrait des têtes de pavot.

Quelques Dispensaires recommandent de laisser la graine de pavot, & de la faire bouillir avec les têtes ; mais elles ne sont propres qu'à fournir un mucilage fort épais, qui n'est nullement somnifere, & qui occasionne plus promptement la destruction de ce syrop. Pour toutes ces raisons, je crois qu'on pourroit substituer au syrop de diacode un syrop d'opium fait de la maniere suivante.

Syrop d'Opium.

℞ Extrait d'Opium par digestion, ...	℥ iij.
Cassonade, ...	℔ iv.

On fait dissoudre l'opium dans deux livres & demie d'eau de riviere : on ajoute la cassonade : on clarifie le tout avec deux ou trois blancs d'œufs, & on fait cuire ce mélange jusqu'en consistance de syrop.

Ce syrop d'opium est un calmant infiniment plus sûr que le syrop de diacode : il est un somnifere doux : il convient dans tous les cas où il est nécessaire de calmer quelques douleurs, soit internes, soit externes. La dose est depuis un gros jusqu'à une once. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Le ſyrop que je propoſe ici ſe donne depuis un gros jusqu'à une once : il eſt un très bon calmant, & n'occaſionne point les mauvais effets de l'opium pur, comme je l'ai fait remarquer en parlant de cet extrait préparé par la digeſtion. Il contient environ deux grains d'opium par once.

Syrop de Karabé.

℞ Syrop d'Opium, ... ℔ j.
Eſprit de Succin non rectifié, ... ℈ ij.

On mêle exactement ces deux liqueurs, & on les conſerve dans une bouteille.

Vertus. Il a les mêmes vertus que le ſyrop d'opium, on lui attribue de plus une vertu céphalique. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Doſe.

REMARQUES.

On faiſoit autrefois ce ſyrop en torréfiant enſemble un mélange d'opium & de ſuccin; on faiſoit enſuite une décoction avec une portion de la matiere qui reſtoit, de laquelle on formoit un ſyrop avec du ſucre Mais la Faculté de Paris a retranché de ſon Diſpenſaire cette préparation, pour ſubſtituer en place un ſyrop d'opium, auquel on ajoute de l'eſprit de ſuccin. Il eſt certain qu'on peut mieux compter ſur la vertu d'un pareil ſyrop, que ſur celui qu'on préparoit par la torréfaction des ingrédients, parcequ'il eſt difficile de ſaiſir conſtamment le même point de torréfaction.

Syrop de Glauber.

℞ Fleurs argentines de régule d'antimoine, . ℥ ß.

On met dans une fiole à médecine, ou dans un poêlon d'argent, dix onces d'eau bouillante : on ajoute les fleurs argentines de régule d'antimoine qu'on a réduites en poudre impalpable auparavant : on fait bouillir un inſtant : on filtre la liqueur & on en peſe neuf onces qu'on met dans un matras, avec une livre de ſucre fin, caſſé par petits morceaux : on fait fondre le ſucre au bain-marie, lorſque le

ſucre

ſucre eſt fondu, on paſſe le ſyrop au travers d'une étamine, & on le conſerve dans de petites bouteilles.

On attribue à ce ſyrop une vertu fébrifuge dans les fievres intermittentes; on le croit diaphorétique & propre dans les maladies ſcrophuleuſes. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces. Vertus. Doſe.

Syrop de Corail.

℞ Corail rouge préparé, ... ℥ iv.

On le met dans un matras, avec quatre livres de ſuc de berberis. On place le matras ſur un bain de ſable chaud, & on fait digérer juſqu'à ce que le ſuc de berberis ſoit parfaitement ſaturé de corail, ayant ſoin d'agiter le vaiſſeau de temps en temps, afin d'accélérer la diſſolution du corail. Enſuite on filtre la liqueur au travers d'un papier gris: on peſe la liqueur filtrée, & on ajoute trente onces de ſucre par chaque livre de liqueur: on place le vaiſſeau au bain-marie; & lorſque le ſucre eſt parfaitement diſſous, on ajoute quatre onces de ſyrop de kermès par chaque livre de ſyrop.

On attribue à ce ſyrop une vertu cordiale, propre à fortifier l'eſtomac & le foie: il eſt aſtringent: il arrête les cours de ventre, le flux des menſtrues & des hémorroïdes, le crachement de ſang. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Nous avons déja fait remarquer, à l'occaſion de la teinture de corail, la combinaiſon que forme le corail avec le ſuc de berberis; ainſi nous n'en parlerons pas davantage. Quelques Pharmacopées recommandent d'employer du ſuc de kermès au lieu de ſyrop, mais la difficulté d'avoir cette drogue pure & en bon état, eſt cauſe qu'on eſt obligé de mettre à ſa place du ſyrop de kermès, qu'on trouve commodément. On ne peut avoir le ſuc pur, que des mains de quelques Teinturiers qui en emploient: il eſt bon pour l'uſage qu'ils en font; mais il peut être équivoque pour celui de la Médecine.

Il reste sur le filtre qui a filtré la dissolution de corail, un dépôt terreux; c'est une petite quantité de corail qui étoit excédente à la saturation du suc de berberis. Si on le lave & qu'on le fasse sécher pour le peser, on en trouve depuis une once & demie jusqu'à deux onces; cela dépend du degré d'acidité du suc de berberis.

Cette dissolution de corail doit se faire dans un très grand matras, parceque dans le commencement, elle se fait avec une vive effervescence & gonflement considérable; si le vase étoit trop petit, la matiere passeroit par-dessus les bords du vaisseau.

Syrop des cinq Racines apéritives.

℞ Racines d'Ache, de Fenouil, de Persil, de petit Houx, d'Asperges,	āā	℥ iv.
Eau,		q. s.
Cassonade,		℔ v.

On lave les racines: on les coupe grossièrement: on les fait bouillir pendant un demi quart-d'heure, dans environ dix livres d'eau: on passe la décoction: on ajoute la cassonade; on clarifie le tout avec quatre blancs d'œufs: on fait cuire le mélange jusqu'en consistance de syrop; lorsqu'il est cuit, on le passe au travers d'un blanchet.

Vertus. Ce syrop leve les obstructions du foie, de la rate & du mésentere: il pousse par les urines: il convient dans l'hydropisie, la gravelle, & pour faire couler la bile. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once. Dose.

Syrop d'Altæa ou de Guimauve composé.

℞ Racines de Guimauve récentes,		℥ ij.
d'Asperges, de Réglisse, de Chiendent,	āā	℥ j.
Feuilles de Guimauve récentes, Pariétaire, Pimprenelle, Plantain, Capillaire,	āā	℥ j ß.

Eau, ... ℔ xij.
Sucre, ... ℔ vj.

On nettoie les racines : on les coupe groſſièrement : on les fait bouillir pendant cinq à ſix minutes : on hache groſſièrement les herbes, après les avoir nettoyées & lavées, & on les met dans la décoction des racines. On fait bouillir le tout pendant huit ou dix minutes. Enſuite on paſſe la décoction, en exprimant le marc modérément : on fait diſſoudre le ſucre dans la décoction : on clarifie le tout avec trois ou quatre blancs d'œufs : on le fait cuire juſqu'en conſiſtance de ſirop, ayant ſoin de l'écumer, & on le paſſe au travers d'un blanchet, lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit.

Il adoucit la pituite âcre qui deſcend ſur la poitrine & les reins : il facilite l'expectoration : il pouſſe par les urines : il chaſſe le ſable des reins : il eſt propre pour la colique néphrétique. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Syrop d'Abſinthe compoſé.

℞ Sommités ſeches d'Abſinthe major, minor, } *āā.* ℥ iv.
Roſes de Provins ſeches, ... ℥ ij.
Cannelle, ... ʒ iij.
Sucs de Coings, Vin blanc, } *āā.* . . . . ℔ ij ℥ iv.

On coupe menu les ſommités d'abſinthe : on les met dans un matras avec les roſes & la cannelle concaſſée : on verſe par-deſſus le vin blanc & le ſuc de coings : on bouche le matras avec du parchemin qu'on aſſujettit avec du fil : on fait digérer le mélange pendant vingt-quatre heures à une douce chaleur : alors on paſſe avec expreſſion : on filtre la liqueur au travers du papier gris, & on la mêle avec moitié de ſon poids de ſucre. On fait évaporer à une chaleur douce l'humidité ſurabondante, juſqu'à ce que le mélange ait acquis la conſiſtance requiſe. La partie ſpiritueuſe du vin ſe diſſipe : on n'a pas intention qu'elle reſte, mais ſa portion extractive fait partie de ce ſyrop.

Il fortifie l'eſtomac, aide à la digeſtion, arrête les diarrhées : il convient dans les coliques venteuſes, dans les Vertus.

maladies hyſtériques : il provoque les mois aux femmes. La
Doſe. doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Syrop réſumptif de tortues.

℞ Chair de Tortue,		℔ j.
Raiſins ſecs, Régliſſe,	ãã.	℥ j.
Cacao,		ʒ ij.
Semences de Melon, Concombre,	ãã.	ʒ iij.
Laitue, Mauve, Pavot blanc,	ãã.	ʒ j.
Orge mondé, Dattes,	ãã.	℥ ij.
Sebeſtes, Jujubes, Pignons doux, Piſtaches, Feuilles de Pulmonaire,	ãã.	℥ ß.
Fleurs ſeches de Violettes (1), Nénuphar,	ãã.	ʒ j.
Eau,		℔ xij.
Caſſonade,		℔ iv.
Eau eſſentielle de fleurs d'Oranges,		℥ iv.

On fait d'abord bouillir l'orge dans la quantité d'eau preſcrite, juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque crevée; alors on ajoute la chair de tortue. Lorſqu'elle eſt à demi cuite, on met dans la décoction les raiſins ſecs, la régliſſe ratiſſée & coupée par petits morceaux.

On torréfie le cacao pour en ſéparer l'écorce extérieure : on le concaſſe groſſièrement dans un mortier de marbre, ainſi que les ſemences de melon, de concombre, de laitue, de mauve, de pavot blanc, les pignons doux & les piſtaches. On met dans la décoction toutes ces ſubſtances, & en même temps le reſte des autres ingrédients. On fait bouillir le tout à petit feu, juſqu'à ce que la liqueur ſoit réduite à moitié : alors on paſſe la décoction en l'expri-

(1) On met une once de chacune de ces fleurs, lorſqu'on les a récentes.

mant légèrement. On ajoute la cassonade : on clarifie le tout avec quatre ou cinq blancs d'œufs : on le fait bouillir pour l'écumer : on le cuit en consistance de syrop, & on le passe au travers d'un blanchet : lorsqu'il est refroidi, on l'aromatise avec l'eau de fleurs d'orange.

Ce syrop est plus difficile à clarifier que les précédents, à cause des matieres huileuses & mucilagineuses que fournissent les semences émulsives. C'est pour cette raison qu'il faut employer plus de blancs d'œufs.

Le syrop de tortues est nutritif & adoucissant. Il jouit Vertus. d'une grande réputation à cause de la chair des tortues qu'on y fait entrer ; cependant on peut la considérer comme n'ayant pas plus de vertu que celle de veau : les grandes propriétés adoucissantes de ce syrop lui viennent autant des autres ingrédients que de la chair des tortues. On lui attribue la propriété de rétablir les forces des personnes épuisées par de longues maladies : il humecte : il adoucit l'âcreté des humeurs : il est bon dans la phthisie. La dose est depuis Dose. deux gros jusqu'à une once & demie.

Quelques Dispensaires prescrivent d'aromatiser ce syrop avec quelques gouttes d'huile essentielle de fleurs d'orange ; mais nous croyons que l'eau essentielle de ces mêmes fleurs est préférable, parce qu'elle se mêle mieux aux syrops, & qu'elle n'a pas l'âcreté des huiles essentielles.

Syrop de Consoude composé.

♃ Racines de grande Consoude,		℥ ij.
Feuilles récentes de grande Consoude, de petite Consoude,	āā.	℥ iv.
de plantain, de Pimprenelle, de Centinode,	āā.	℥
Fleurs seches de Tussilage, Roses rouges,	āā.	℥ j.
Eau,		℔ vij.
Cassonade,		℔ iv.

On lave & on ratisse les racines de grande consoude : on les coupe par tranches : on nettoie les herbes : on les coupe grossièrement : on fait du tout une décoction qu'on

passe en exprimant légèrement, & on fait avec cette décoction un syrop que l'on clarifie comme les précédents.

Vertus. On fait prendre ce syrop pour arrêter le crachement de sang & les autres hémorrhagies : il modere les cours de ventre. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie.
Dose.

Syrop anti-scorbutique.

℞ Feuilles de Cochléaria, Beccabunga, Cresson d'eau, Racines de Raifort,	āā.	℔ j ß.

On netroie les plantes sans les laver : on coupe par tranches les racines de raifort sauvage : on pile d'abord les racines dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : lorsqu'elles le sont suffisamment, on ajoute les plantes qu'on pile parmi les racines : on soumet ce mélange à la presse, pour en tirer le suc qu'on ne clarifie point. Ensuite

℞ Suc ci-dessus, ...	℔ iij.
Suc d'Orange amere, ...	℥ xx.
Cannelle concassée, ...	ʒ j.
Ecorces d'Orange amere récentes, . . .	℥ j.

On met toutes ces choses dans un matras qu'on bouche exactement : on laisse macérer ce mélange à froid, pendant douze heures, en l'agitant de temps en temps, ou jusqu'à ce que le suc se soit dépuré, & qu'il ait acquis une couleur ambrée, & une odeur pénétrante, tirant sur celle du vin : on le filtre au travers d'un papier gris, ayant soin de couvrir le filtre, afin qu'il ne se dissipe que le moins qu'il est possible des principes volatils. Alors,

℞ Suc dépuré ci-dessus, ...	℔ ij ß.
Sucre blanc en poudre grossiere, . . .	℔ iv.

On met l'un & l'autre dans un matras, qu'on bouche avec un parchemin : on place le vaisseau au bain-marie, à une chaleur inférieure à celle de l'eau bouillante, afin de faire dissoudre le sucre. Lorsque le sucre est dissous & le syrop refroidi, on ajoute,

Esprit de Cochléaria, ...	℥ j.

On mêle exactement : on laisse éclaircir ce syrop : on le tire par inclination, & on le conserve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Ce syrop, lorsqu'il est chaud, doit donner au pese-liqueur trente-un degrés, & trente quatre lorsqu'il est froid. On s'en sert dans le scorbut : il pousse par les urines : il provoque les mois aux femmes. La dose est depuis deux gros jusqu'à une once & demie. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Nous avons recommandé de piler d'abord les racines de raifort, & d'ajouter ensuite les plantes. On sent bien que si l'on mettoit dans le mortier les herbes & les racines en même temps, ces dernieres étant beaucoup plus dures, se piléroient inégalement : le suc qu'elles fournissent est beaucoup moins abondant que celui des plantes ; mais celui de ces dernieres les délaie, & fait qu'on l'obtient en plus grande quantité. On exprime ce mélange le plus fortement qu'il est possible, par le moyen d'une bonne presse, afin d'avoir le plus qu'on peut de suc des racines, parceque c'est lui seul qui donne toute la force à ce syrop. Pendant qu'on pile ces racines, il se dissipe une grande quantité de principes âcres, volatils, qui pénetrent dans le nez & dans les yeux : ils font même couler des larmes, & peuvent suffoquer lorsqu'on pile une grande quantité de ces racines à la fois ; c'est pourquoi il est bon de se placer de maniere qu'un courant d'air puisse emporter au loin ce qui se dissipe pendant qu'on pile ces végétaux.

Pendant la macération de ce suc avec celui des oranges ameres, il se fait un léger mouvement de fermentation, qui occasionne la séparation de la fécule verte des plantes, & qui combine d'une maniere plus intime les principes volatils avec les autres substances : le mélange enfin acquiert une odeur vineuse.

Nous prescrivons pour ce syrop une moindre quantité de sucre, respectivement au fluide aqueux, que dans les autres. Cette quantité suffit pour conserver ces sucs ; & d'ailleurs, comme il faut une chaleur moins forte pour

dissoudre le sucre qui entre en moindre quantité, il se fait une moindre dissipation des principes volatils, dans lesquels réside toute la vertu de ce syrop : on augmente sa vertu par l'addition d'un peu d'esprit ardent de cochléaria.

Des Syrops composés altérants, qui se font par la distillation.

Syrop de Stœchas composé.

℞ Fleurs seches de Stœchas,		℥ iij.
Sommités fleuries & seches de thym, de Calament, d'Origan,	āā.	℥ j ß.
de Sauge, Bétoine, Romarin,	āā.	℥ ß.
Semences de Rue, Pivoine, Fenouil,	āā.	ʒ iij.
Cannelle, Gingembre, Racines d'Acorus verus (1),	āā.	ʒ ij.
Eau chaude,		℔ viij.
Cassonade,		℔ iv.

On coupe grossièrement les fleurs de stœchas, & les sommités fleuries : on concasse les semences de rue, de pivoine, de fenouil : on concasse également la cannelle, les racines de gingembre & de calamus aromaticus. On met toutes ces substances dans un bain-marie d'étain, avec l'eau chaude : on laisse le tout en macération pendant trois ou quatre heures : ensuite on soumet ce mélange à la distillation au bain-marie, pour tirer huit onces de liqueur qu'on met à part. On met cette liqueur dans un matras, avec quatorze onces de sucre concassé : on fait chauffer ce mélange au bain-marie pour faire dissoudre le sucre.

D'une autre part, on passe avec expression la décoction

(1) Les Dispensaires demandent le jonc odorant ; mais, comme cette drogue est fort rare, on lui substitue les racines d'*acorus verus*, que l'on nomme aussi *calamus aromaticus*.

reſtée dans l'alambic : on la mêle avec la quantité preſcrite de caſſonade : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on le fait cuire juſqu'en conſiſtance de ſyrop : on le paſſe au travers d'un blanchet. Lorſque ce ſyrop eſt preſque refroidi, on le mêle avec le premier ſyrop aromatique, & on le ſerre dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Ce ſyrop eſt céphalique, hyſtérique, fortifie l'eſtomac, chaſſe les vents, excite les menſtrues, aide à la reſpiration dans l'aſthme, & pouſſe par la tranſpiration. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Quelques Pharmacopées recommandent de laiſſer macérer ce mélange pendant deux jours, avant de le ſoumetre à la diſtillation ; mais j'ai remarqué que ce temps eſt trop long : ces ſubſtances végétales entrent en fermentation, ſur tout lorſqu'on opere dans les temps chauds. Il vaut mieux diſtiller après trois ou quatre heures d'infuſion ; la liqueur qu'on obtient eſt beaucoup plus aromatique. D'ailleurs, la chaleur dans les vaiſſeaux clos agit ſur ces ſubſtances d'une maniere bien plus efficace qu'à l'air libre : elles ſont ramollies, dans les commencements de la diſtillation, ſuffiſamment pour fournir tout ce qu'elles ont de plus odorant, dans les huit onces d'eau qu'on fait paſſer.

Comme tous les ſyrops ſont ſujets à fermenter, ils perdent, lorſqu'ils ſont dans cet état, cet eſprit recteur qu'on cherche à leur conſerver. On peut remédier à cet inconvénient, en conſervant à part dans un flacon bouché de cryſtal, la liqueur aromatique qui a diſtillé, & ne faire qu'une petite quantité de ſyrop aromatique à la fois, qu'on mêle enſuite dans les proportions requiſes avec du ſyrop extractif. Au moyen de cela, ſi le ſyrop extractif vient à éprouver quelque léger degré de fermentation, on ne perd pas la partie aromatique, & on peut, ſans un appareil ſemblable, refaire une nouvelle quantité de ſyrop extractif.

Syrop d'Eryſimum compoſé.

℞ Orge, Raiſins, Régliſſe,	*āā*.	℥ ij.

Feuilles de Bourrache, } āā. . . ℥ iij.
Chicorée ſauvage,
Eau commune, ... ℔ xij.

On fait bouillir l'orge juſqu'à ce qu'elle ſoit preſque crevée ; enſuite on met les raiſins & les herbes : on ajoute ſur la fin de la décoction la régliſſe ratiſſée & coupée par petits morceaux : on fait du tout une décoction qu'on paſſe avec expreſſion : alors,

℞ Eryſimum récent, ... ℔ iij.
Racines d'Enula campana récentes, } āā. . ℥ ij.
de Tuſſilage,
Capillaire de Canada, ... ℥ j.
Romarin, } āā. . . . . . ℥ ß.
Fleurs de Stœchas,
Semences d'Anis, ... ʒ vj.
Fleurs ſeches de Violettes, } āā. . . . ʒ iij.
Bourrache,
Bugloſe,

On hache groſſièrement toutes ces ſubſtances, à l'exception des fleurs & de la ſemence d'anis : on concaſſe cette derniere : on met le tout dans un bain-marie d'étain : on verſe par-deſſus la décoction ci-deſſus, & bouillante : on laiſſe infuſer ce mélange pendant quatre ou cinq heures : enſuite on le ſoumet à la diſtillation, pour en tirer *huit onces de liqueur*, dans laquelle on fait diſſoudre quatorze onces de ſucre blanc.

On paſſe la décoction avec expreſſion, & on la mêle avec

Caſſonade, ... ℔ iij.
Miel blanc, ... j.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on le fait cuire en conſiſtance de ſyrop : on le paſſe au travers d'un blanchet lorſqu'il eſt cuit : enfin, lorſque ce ſyrop eſt à demi refroidi, on le mêle avec le premier ſyrop.

Ce ſyrop eſt compoſé de ſubſtances aromatiques, & d'ingrédients qui ne le ſont point. C'eſt un nouvel exemple de ce que nous avons dit ſur les décoctions. L'éryſimum eſt une plante qui contient des principes âcres & ſulfureux,

ſemblables à ceux des plantes antiſcorbutiques, & que l'on cherche à conſerver dans ce ſyrop.

Ce ſyrop eſt propre pour atténuer & détacher les phlegmes trop épais de la poitrine & des poumons : il excite le crachat : il provoque le lait aux nourrices : il aide à la reſpiration. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Syrop d'Armoiſe composé.

♃ Sommités fleuries d'Armoiſe,		ʒ vj.
Racines de Glaïeul, d'Aunée, de Ronce, de Pivoine, d'Ache de montagne, de Fenouil,	ãã.	℥ ß.
Feuilles de Pouliot, d'Origan, de Calament, Cataire, Méliſſe, Sabine, Marjolaine, Hyſope, Marrube blanc, Chamædrys, Hypericum, Matricaire, Bétoine, Rue, Baſilic,	ãã.	℥ iij.
Semences d'Anis, de Perſil, de Fenouil, de Daucus, de Nielle, Spicanard,	ãã.	ʒ iij.
Cannelle,		℥ j.
Hydromel,		℔ xviij.

On concaſſe les racines & les ſemences, on coupe menu les plantes : on les met dans un bain-marie d'étain : on les fait macérer à une chaleur douce, pendant ſept ou huit heures, dans l'hydromel : alors on fait diſtiller au bain-

marie pour tirer huit onces de liqueur, dans laquelle on fait dissoudre quatorze onces de sucre blanc : on forme du tout un syrop dans un vaisseau clos.

On passe avec expression la décoction qui reste dans l'alambic, & on la mêle avec,

Cassonade, ... ℔ iv.

On clarifie ce mélange, & on le fait cuire en consistance de syrop, comme les précédents : lorsqu'il est presque refroidi, on le mêle avec le premier syrop.

Comme il entre des plantes & des racines inodores dans ce syrop, on pourroit en faire une décoction d'abord, & l'employer en place d'eau pour l'infusion des substances odorantes ; mais on peut s'en éviter la peine en procédant comme nous le prescrivons ici. Ces substances inodores fournissent, pendant la digestion & pendant la distillation, toutes leurs parties extractives dans l'eau, & l'on s'évite la peine d'en faire une décoction à part.

Vertus. Ce syrop est emménagogue, propre à exciter les mois aux femmes, pour abattre les vapeurs : il appaise la colique venteuse : il est céphalique : il excite l'urine. La dose est depuis deux gros jusqu'à demi-once.
Dose.

Syrop de Viperes.

℞ Viperes vives, ... N°. 12.
Santal Citrin, Canuelle, } āā. . . . . ℥ ij.
Squine, Salsepareille, } āā. . . . . ℥ j.
Semence de petit Cardamome, Muscade, Bois d'Aloës, } āā. . . ʒ ij.
Vin blanc, Eau de fleurs d'Orange, } āā. . . . . ℔ ij.

Ce syrop doit se faire en trois temps.

1° On coupe la tête des viperes : on ôte la peau & les entrailles, & après avoir coupé le corps par morceaux, on le met ainsi que le foie & le cœur dans un vaisseau convenable, avec deux livres d'eau : on les fait cuire à petit

feu : on passe la décoction avec expression : on la conserve à part.

2°. On fait bouillir dans deux livres d'eau les racines de salsepareille & de squine : on passe la décoction & on la conserve à part.

3°. On met dans un alambic le santal citrin, le bois d'aloës rapé, la cannelle, la semence de cardamone, les muscades concassées, le vin blanc & l'eau de fleurs d'orange : on laisse infuser ce mélange au bain marie pendant deux ou trois heures. Alors on le distille pour tirer dix onces de liqueur : on la met dans un matras avec quatorze onces de sucre blanc : on fait chauffer le vaisseau au bain-marie pour faire dissoudre le sucre : alors

♃ Le bouillon de Viperes ci-dessus.
La décoction des racines de Squine & de Salsepareille.
Et la décoction des aromates restés au fond de l'alambic.

On mêle ensemble ces décoctions, & on ajoute,

Cassonade, ... ℔ iij.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on le cuit en consistance de syrop : lorsqu'il est à demi refroidi, on le mêle avec le premier.

On aromatise, si l'on veut, ce syrop avec une demi-once de teinture d'ambre gris ; mais il vaut mieux le conserver sans cet aromate : c'est aux Médecins qui le font prendre, d'en prescrire la dose à mesure.

La vipere est une espece de serpent dont la morsure est fort dangereuse : c'est pourquoi on doit prendre des précautions en lui coupant la tête, afin d'en éviter la morsure. On prend la vipere par la tête avec des pincettes, & on la coupe avec des ciseaux : on met la tête dans un lieu de sûreté, parceque, quoiqu'elle soit détachée du corps, elle est en état de mordre encore & de produire de funestes accidents, comme lorsque la vipere est entiere ; même plusieurs heures après. Lorsque la tête est ôtée, on fait avec des ciseaux une petite incision longitudinale à la peau, afin de la séparer de la même maniere qu'on dépouille une anguille. On coupe le petit bout de la queue, parcequ'il est

très peu charnu : on ſépare la graiſſe exactement, & on rejette les entrailles : on conſerve comme nous l'avons dit, le corps, le foie & le cœur.

La vipere jouit d'une grande réputation pour purifier le ſang : on croit qu'elle eſt ſudorifique, mais elle n'a aucune de ces propriétés : on peut voir ce que nous en avons dit, en parlant de la préparation des cloportes.

On donne communément ce ſyrop à ceux qui ont eſſuyé Vertus. de l'épuiſement, ſoit par la trop grande fréquentation des femmes, ſoit par de longues maladies, & qui ont beſoin Doſe. d'une réparation & de reprendre de l'embonpoint. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Des Syrops purgatifs.

Ces ſyrops ſont ſimples ou composés.

Des Syrop purgatifs ſimples.

Syrop de fleurs de Pêchers.

℞	Fleurs de Pêchers, ...	℔ iv.
	Eau bouillante, ...	℔ xij.
	Sucre, ...	℔ ij ß.

On met dans un vaiſſeau d'étain les fleurs de pêchers : on verſe par-deſſus l'eau bouillante : on couvre le vaiſſeau, & on laiſſe le mélange en infuſion pendant vingt-quatre heures. On paſſe avec forte expreſſion, & dans la liqueur : on fait fondre le ſucre : on clarifie le tout avec deux ou trois blancs d'œufs : on cuit le ſyrop juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance ; alors on le paſſe au travers d'un blanchet, & lorſqu'il eſt refroidi, on le conſerve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Vertus. Ce ſyrop eſt un purgatif aſſez fort ; il convient dans les Doſe. obſtructions & dans les maladies de vers. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Syrop de Nerprun.

℞	Suc dépuré de Nerprun, ...	℔ iij.
	Sucre, ...	℔ ij.

On fait cuire à petit feu juſqu'en conſiſtance de ſyrop.

REMARQUES.

Le ſuc de nerprun eſt un bon purgatif hydragogue. Il eſt eſſentiel que le ſyrop qu'on en fait, ſoit toujours dans les mêmes proportions de ſuc & de ſucre, afin que le Médecin qui le fait prendre, puiſſe compter ſur ſes effets. Il y a près de deux livres de liqueur à faire évaporer, pour amener ce ſyrop à la conſiſtance qu'il doit avoir. Cette grande quantité de ſuc qu'on emploie, eſt afin de le rendre plus purgatif ſous un même volume : ſi l'on n'employoit que les proportions convenables de ſuc ſur celles de ſucre, il ſeroit beaucoup moins purgatif.

Soixante-ſeize livres de nerprun rendent environ vingt-huit livres de ſuc tout dépuré.

En 1763, quatre-vingt-dix livres de mêmes baies m'ont rendu trente & une livres de ſuc dépuré.

En 1768, cent livres de mêmes baies m'ont rendu cinquante livres de ſuc dépuré.

Ce ſyrop étant chaud doit donner au peſe-liqueur trente degrés, & trente-trois degrés lorſqu'il eſt froid. Le ſyrop de nerprun eſt un aſſez bon purgatif : on le donne dans l'hydropiſie pour évacuer les eaux : il convient auſſi dans les maladies de la peau. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à deux onces & même trois : on le fait entrer quelquefois dans les potions purgatives ordinaires juſqu'à une once & demie.

Vertus.

Doſe.

On prépare avec le ſuc de nerprun une ſorte d'extrait, que l'on nomme *verd de veſſie ;* il eſt d'uſage dans la peinture en détrempe.

Verd de Veſſie.

On prend pour cela douze livres de ſuc de nerprun, dans lequel on fait diſſoudre ſix onces de gomme arabique : on ajoute au total trois livres d'eau de chaux : on fait épaiſſir le tout en conſiſtance d'extrait un peu liquide, & on le coule dans des veſſies qu'on ſuſpend au plancher dans un endroit chaud pour le faire ſécher. L'eau de chaux fournit une ſubſtance ſalino-terreuſe, qui agit ſur la

couleur de ce ſuc, & l'exalte à peu près comme le feroit l'alkali fixe. Ce ſel produit le même effet; mais on a remarqué qu'il ne le fait pas ſi bien : la gomme arabique qu'on ajoute eſt pour rendre le verd de veſſie plus ſiccatif. Cette matiere eſt d'un beau verd, mais elle ne peut s'employer que dans la peinture en détrempe.

Syrop de Roſes pâles.

℞	Roſes pâles mondées de leurs calices, . .	℔ xij.
	Eau bouillante, ...	℔ viij
	Caſſonade, ...	℔ v.

On contuſe groſſièrement les roſes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on les met dans une cucurbite d'étain : on verſe par-deſſus l'eau bouillante : on laiſſe le tout en infuſion dans un lieu chaud pendant douze heures. Au bout de ce temps, on paſſe avec forte expreſſion : on ajoute le ſucre à la liqueur : on clarifie le mélange avec quelques blancs d'œufs : on le fait bouillir pour l'écumer, & on le fait cuire en conſiſtance de ſyrop : on le paſſe au travers d'un blanchet lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit.

Vertus. Ce ſyrop purge doucement en fortifiant. La doſe eſt depuis une demi-once juſqu'à deux onces. Doſe.

R E M A R Q U E S.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent de faire l'infuſion des douze livres de roſes en trois repriſes; mais il arrive ſouvent qu'on ne peut ſe procurer les roſes à l'inſtant qu'on en a beſoin pour la ſeconde & pour la troiſieme infuſion. D'ailleurs, en ſe les procurant toutes à la fois, celles qui attendent pour les infuſions ſuivantes, s'alterent conſidérablement. Il vaut beaucoup mieux, par conſéquent, ne faire qu'une infuſion, & employer la même quantité de fleurs. Les roſes ſont fort odorantes, & elles fourniſſent par la diſtillation une eau bien chargée de l'odeur; mais comme on n'a pas intention de conſerver l'odeur des roſes dans ce ſyrop, on ne le fait pas par diſtillation.

Quelques perſonnes font le ſyrop de roſes pâles avec la

décoction

décoction qui reste dans l'alambic, après qu'on en a tiré l'eau odorante. Cette méthode me paroît aussi bonne que la précédente, pourvu cependant qu'on observe les proportions de fleurs & de sucre, afin de ne pas faire un syrop trop foible ou trop fort en vertu.

Lorsque le Médecin le juge à propos, on aromatise ce syrop avec du syrop fait avec de l'eau de roses, comme nous l'avons dit pour les autres; mais cela n'est point d'usage.

Des Syrops purgatifs composés.

Syrop de Nicotiane.

℞	Suc dépuré de Nicotiane, ...	℔ ij.
	Hydromel simple, ...	℔ j ß.
	Oxymel simple, ...	℥ iv.
	Sucre, ...	℔ iij.

On mêle toutes ces choses ensemble, & on forme du tout un syrop qu'on fait cuire à petit feu.

Quelques Pharmacopées recommandent d'employer du suc non dépuré de nicotiane, de le faire digérer pendant plusieurs jours avec l'hydromel & l'oxymel, afin que le suc se dépure; mais nous croyons toutes ces manipulations inutiles: on peut, en employant du suc de nicotiane dépuré, faire le syrop sur-le-champ.

Vertus. Ce syrop est purgatif par le bas, & quelquefois il excite le vomissement. On le donne dans l'asthme: il divise les humeurs épaisses qui embarrassent la poitrine: il décharge le cerveau: il leve les obstructions. Dose. La dose est depuis deux gros jusqu'à deux onces.

Syrop de Roses pâles composé.

℞	Roses pâles, ...	℔ xij.
	Séné mondé, ...	℥ iv.
	Agaric, ...	ʒ ij.
	Semences d'Anis, ...	ʒ iv.
	Gingembre, ...	ʒ ij.
	Suc de Citron, ...	℥ vj.
	Eau, ...	℔ vj.
	Cassonade, ...	℔ xij.

On contuse dans un mortier de marbre les roses pâles : on les met dans une cruche avec huit livres d'eau bouillante : on les laisse infuser pendant vingt-quatre heures : on passe l'infusion avec expression. Alors on la fait chauffer : on la verse toute bouillante sur le séné, l'agaric coupé menu, l'anis & le gingembre qu'on a concassés. On laisse infuser ce mélange pendant douze heures : on passe la liqueur au travers d'un linge : on exprime le marc : on le fait bouillir dans quatre livres d'eau : on passe la décoction avec expression : on la mêle avec la liqueur précédente : on y fait dissoudre le sucre : on clarifie le tout avec deux ou trois blancs d'œufs, & on le fait cuire en consistance de syrop.

Vertus. Ce syrop est un fort bon purgatif : il purge les humeurs

Dose. bilieuses. La dose est depuis une demi-once jusqu'à deux onces.

REMARQUES.

Quelques Dispensaires font entrer dans la recette de ce syrop demi-once de crême de tartre : mais comme ce sel essentiel acide est peu dissoluble, & qu'il ne trouve dans ce syrop aucune base pour se combiner ; il se précipite pendant la cuite du syrop, & s'en sépare presque entièrement. Comme la crême de tartre est mise à dessein de corriger la vertu trop purgative du séné & de l'agaric, je pense que le suc de citron peut remplir la même indication : il n'a point l'inconvénient de se séparer du syrop : il fournit un sel acide, qui a à peu près les mêmes vertus que la crême de tartre, & qui est plus dissoluble.

On peut, si l'on veut, pour conserver l'aromate du gingembre & de la semence d'anis, enfermer ces substances dans un nouet très lâche : on le met dans le vaisseau dans lequel on coule le syrop cuit & bouillant : on couvre le vaisseau. On laisse le nouet jusqu'à ce que le syrop soit entièrement refroidi.

Syrop de Chicorée composé.

℞ Racines de Chicorée sauvage, ... ℥ iv.

Racines de Piſſenlit,			
Chiendent,	āā.	. . . .	℥ j ß.
Feuilles de Chicorée ſauvage,		. . . .	℥ vj.
Piſſenlit,			
Fumeterre,	āā.	. . . .	℥ iij.
Scolopendre,			
Cuſcute,			
Baies d'Alkekenge,	āā.	. . . . . .	℥ ij.
Rhubarbe,		. . . .	℥ vj.
Santal citrin,			
Cannelle,	āā.	. . . .	℥ ß.
Caſſonade,		. . . .	℔ vj.
Eau pure,		. . . .	q. ſ.

On nettoie & on lave les racines & les plantes : on coupe les unes & les autres : on fait bouillir d'abord les racines qu'on a coupées par morceaux : on ajoute les herbes hachées groſſièrement, & les baies d'alkekenge entieres : on fait bouillir de nouveau pendant dix ou douze minutes : on paſſe la décoction avec expreſſion.

D'une autre part, on fait infuſer la rhubarbe entiere dans quatre livres d'eau bouillante, & on l'y laiſſe pendant vingt-quatre heures : on paſſe cette infuſion, en exprimant les morceaux de rhubarbe ſans les déchirer. On mêle cette liqueur avec la précédente : on ajoute la caſſonade : on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs : on coule au travers d'un blanchet ce ſyrop tout bouillant, lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit, & on le reçoit dans un vaiſſeau, dans lequel on a mis la cannelle & le ſantal citrin concaſſés & dépoudrés. On couvre le vaiſſeau, & on laiſſe infuſer ces ingrédiens juſqu'à ce que le ſyrop ſoit entièrement refroidi : alors on le paſſe au travers d'une étamine pour ſéparer les aromates : on ſerre ce ſyrop dans des bouteilles qui bouchent bien.

Lorſqu'il eſt chaud, il doit donner trente degrés au peſe-liqueur & trente-quatre degrés lorſqu'il eſt froid. Ce ſyrop fait couler doucement la bile : il purge en fortifiant : il convient dans les diarrhées, lorſqu'il eſt néceſſaire de purger. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie. On le fait prendre aux enfants nouveaux-nés pour les purger doucement, & pour diſſiper les convulſions. Vertus. Doſe.

Dose. La dose est depuis un gros jusqu'à quatre : on le mêle avec le double de son poids d'huile d'amandes douces.

REMARQUES.

Nous prescrivons de faire infuser la rhubarbe par morceaux entiers, pour les raisons suivantes.

Lorsqu'on fait infuser les morceaux de rhubarbe entiers, ils se gonflent prodigieusement ; ils fournissent tout ce qu'ils ont d'extractif aussi facilement que si on les avoit concassés : on les met à la presse pour les bien exprimer : par ce moyen : on obtient une teinture de rhubarbe qui n'est point sujette à se troubler par le refroidissement, quoiqu'on la fasse bouillir ensuite.

Au lieu que lorsqu'on a fait bouillir la rhubarbe, même en morceaux entiers, on obtient toujours une décoction qui se trouble par le refroidissement, & qui est de la plus grande difficulté à clarifier.

Il est certain que lorsqu'on l'emploie concassée, ou même lorsqu'on la fait bouillir, elle fournit une infusion ou une décoction claire, transparente, tant qu'elle est chaude ; mais ces mêmes liqueurs deviennent troubles en refroidissant, sans qu'il soit possible de les clarifier complètement ; ce qui est un inconvénient parceque ce syrop doit être clair & transparent.

Cependant, lorsque les morceaux sont trop gros, il convient de les casser : il suffit qu'ils soient gros comme deux fois le pouce. On sent bien que des morceaux de rhubarbe gros comme le poing, ou même plus gros que les deux poings, ne peuvent, dans un si court espace de temps, être pénétrés par l'eau jusques dans leur intérieur, & fournir leur substance extractive ; il faut nécessairement les casser avec un marteau & des tenailles.

Syrop de Pomme composé.

℞ Séné mondé, ... ℥ viij.

On le fait bouillir légèrement dans huit livres d'eau : on passe la décoction avec forte expression : on refait bouillir le marc dans trois ou quatre livres d'eau : on mêle les décoctions, & l'on ajoute,

Suc dépuré de Bourrache, Buglofe,	} āā.	℔ iij.
Pommes,	. . . .	℔ iv.
Caffonade,	. . . .	℔ iv.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on le fait cuire à petit feu jufqu'en confiftance de fyrop : on le paffe, tandis qu'il eft bouillant, au deffus d'un vaiffeau dans lequel on a mis un nouet très lâche, qui contient,

Semences de Fenouil concaffé	, ...	℥ j.
Girofle,	. . . .	ʒ j.

On couvre le vaiffeau, & on laiffe infufer le nouet jufqu'à ce que le fyrop foit entièrement refroidi. Il faut que ce nouet foit très lâche, parceque les matieres qu'il contient fe gonflent prodigieufement. Ce fyrop doit donner au pefe-liqueur, tandis qu'il eft chaud, trente degrés, & trente-trois lorfqu'il eft froid.

Ce fyrop eft un fort bon purgatif minoratif : il eft apéritif, hyftérique : il provoque les mois aux femmes. La dofe eft depuis demi-once jufqu'à deux onces. Vertus. Dofe.

Syrop de Pommes helléborée.

℞ Racines d'Hellébore noir,	. . . . .	℥ j.
Sel de Tartre,	. . . .	ʒ j.

On coupe menu les racines d'hellébore : on les met dans un matras avec le fel de tartre : on les fait macérer à une chaleur modérée, pendant vingt-quatre heures, dans une livre & demie d'eau ; enfuite on fait bouillir ce mélange pendant un quart d'heure : on coule la liqueur & on exprime le marc : on le paffe à plufieurs reprifes au travers d'un blanchet, & on le mêle avec,

Syrop de Pommes compofé,	. . . . . .	℔ ij.

On fait cuire à petit feu jufqu'en confiftance de fyrop, & lorfqu'il eft à demi-refroidi, on y ajoute,

Teinture de Safran,	. . . .	ʒ ß.

On met ce fyrop dans des bouteilles qui bouchent bien, & on le conferve pour l'ufage.

L'alkali fixe qu'on mêle avec la racine d'hellébore pendant son infusion, agit sur la substance résineuse, se combine avec elle, & la réduit dans un état savonneux; il y en a même une partie de détruite : néanmoins cette substance saline adoucit considérablement la vertu trop purgative de l'hellébore noir.

Vertus. Ce syrop est plus purgatif que le précédent : il leve les obstructions : il purge la mélancolie : il excite les mois aux femmes. On en donne aux fous. La dose est depuis deux gros jusqu'à deux onces.

Dose.

Syrop Magistral astringent.

℞ Santal citrin, Cannelle,	} āā.	ʒ ij.
Roses rouges,		℥ ij.
Décoction de Plantain,		℔ ij.
Eau Rose,		℥ viij.

On fait bouillir cinq onces de grand plantain dans deux livres & demie d'eau : on passe la décoction pour en avoir deux livres : on la met dans un bain-marie d'étain avec la cannelle concassée, le santal citrin, les roses rouges & l'eau rose. On laisse infuser ce mélange, à une chaleur modérée, pendant quatre ou cinq heures; puis on fait distiller quatre onces de liqueur, dans laquelle on fait dissoudre dans un vaisseau sept onces de sucre en poudre. D'une autre part,

℞ Rhubarbe en morceaux,		℥ j ß.
Ecorces de Myrobolans citrins, Fleurs de Grenades,	} āā.	℥ j.
Eau bouillante,		℔ ij.

On casse les myrobolans pour séparer les noyaux, qu'on jette comme inutiles : on conserve l'écorce extérieure. Lorsqu'on en a suffisamment, on les met dans un vase convenable avec les autres ingrédients : on verse par-dessus l'eau bouillante : on laisse infuser ce mélange pendant vingt-quatre heures : alors on passe avec expression : on mêle la liqueur avec,

La décoction restée dans l'alambic,

Suc de Berberis, } Groſeilles, }	ana.	℥ iv.
Caſſonade, ...		℔ j.

On clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs, & on le fait cuire à petit feu juſqu'en conſiſtance de ſyrop : lorſqu'il eſt à demi-refroidi, on le mêle avec le premier ſyrop : on le conſerve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Etant chaud, il doit donner au peſe-liqueur vingt-neuf degrés, & trente-deux étant refroidi.

Ce ſyrop eſt légèrement purgatif : il fortifie & reſſerre : il convient dans les foibleſſes d'eſtomac & des entrailles : il reſſerre doucement après avoir évacué. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie. Vertus. Doſe.

Nous allons préſentement faire quelques remarques générales ſur tous les ſyrops dont nous avons parlé, & que nous n'aurions pu faire à meſure, ſans beaucoup de répétitions.

Remarques générales ſur tous les Syrops.

Le ſucre & le miel ſont les conſtituants des ſyrops. Ces ſubſtances ſont très diſpoſées à la fermentation ; elles ont néanmoins la propriété de conſerver, pour un certain temps, les infuſions, les décoctions, &c. mais ces liqueurs tiennent en diſſolution des matieres extractives mucilagineuſes très fermenteſcibles ; elles ſervent comme de levain, facilitent & accélerent la fermentation du miel & du ſucre. J'ai remarqué auſſi que les ſyrops compoſés, comme celui de tortue & de guimauve compoſé, dans leſquels on fait entrer beaucoup de matiere mucilagineuſe, fermentent plus facilement que ceux qui ſont dans un état contraire, comme les ſyrops de capillaire, de tuſſilage, d'hyſope, &c. Les altérations qu'éprouvent les ſyrops pendant qu'ils fermentent, ſont conſidérables ; ils changent de ſaveur & d'odeur. Lorſqu'ils commencent à fermenter, ils ſe troublent, ils deviennent mouſſeux, écumeux, & perdent ſucceſſivement toutes leurs vertus ; peut-être en acquierent-ils de nouvelles. Les ſyrops qui ont été bien clarifiés, & qui ſont parfaitement clairs & tranſparents,

ſont beaucoup moins diſpoſés à la fermentation que ceux qui ont été mal clarifiés, & qui contiennent un peu de fécule des ingrédients. Cependant la tranſparence n'eſt pas toujours ſenſible dans les ſyrops, quoiqu'ils aient été bien clarifiés; il y en a qui ſont tellement chargés de matieres colorantes, que leur tranſparence n'eſt point ſenſible, tels que le ſyrop de nerprun, ceux de pommes & de chicorées composés, qui n'en ont que très peu; mais en délayant ces ſyrops dans de l'eau, on diminue l'intenſité de la couleur, & on reconnoît qu'ils ont été bien préparés, parceque la liqueur eſt parfaitement claire & tranſparente.

Lorſque les ſyrops fermentent, ils ont dans les commencements une odeur vineuſe, qui change & devient aigre quelque temps après, & ils conſervent opiniâtrément cette derniere odeur : ils paſſent difficilement à la putréfaction, à cauſe du miel & du ſucre qui y ont peu de diſpoſition, & qui en garantiſſent les ingrédients des ſyrops.

Lorſque les ſyrops ſont trop cuits, ils candiſſent, c'eſt-à-dire qu'ils dépoſent au fond des bouteilles une certaine quantité de ſucre, mais ſous la forme de cryſtaux : ces cryſtaux ſont purs pour l'ordinaire, & ne contiennent rien des ingrédients des ſyrops. Ce ſeroit un grand avantage, ſi cette ſéparation du ſucre ſe faiſoit dans des rapports convenables, & qu'il n'y eût que le ſuperflu qui ſe cryſtalliſât ainſi; mais c'eſt ce qui n'arrive pas. Il ſe cryſtalliſe toujours une plus grande quantité de ſucre qu'il ne faut, & le ſyrop reſtant ne contient plus aſſez de ſucre pour qu'il puiſſe ſe conſerver. Ces ſyrops, qui paroiſſoient très éloignés de la fermentation, parcequ'ils étoient bien cuits, deviennent défectueux auſſi promptement que ceux qui n'étoient pas ſuffiſamment cuits, principalement lorſque les bouteilles ne ſont pas entièrement pleines : ils font ſauter les bouchons, & ſouvent ils font caſſer les bouteilles avec violence, à raiſon de l'air qui ſe dégage pendant qu'ils fermentent. Cependant ces derniers phénomenes n'arrivent point, lorſque les bouteilles ſont entièrement pleines, bien bouchées, & que les ſyrops candiſſent parce-

qu'il n'y a pas ſuffiſamment d'eſpace pour que l'air puiſſe ſe dégager. Mais tout ſe diſpoſe dans les ſyrops candis, comme dans ceux qui ne ſont pas ſuffiſamment cuits, de maniere que vingt-quatre heures après qu'on a entamé les bouteilles, la fermentation de ces ſyrops ſe trouve auſſi avancée que ceux qui fermentent depuis huit jours.

Les ſyrops qui ont fermenté long-temps, & qui ont été raccommodés un grand nombre de fois, parviennent à la fin à une tranquillité parfaite, parceque tous les principes fermenteſcibles ſe ſont détruits & diſſipés ſucceſſivement. J'ai vu des ſyrops qui étoient faits depuis environ quatre-vingt années, qui étoient beaucoup moins ſujets à moiſir & à ſe candir, que ceux qui ſont nouvellement faits. Cette obſervation prouve que le ſucre, quoique réduit en liqueur, peut ſe conſerver des temps conſidérables ſans ſe détruire entièrement, quoiqu'il ſoit mêlé avec des matieres très deſtructibles; mais il eſt certain que ces ſyrops ne doivent pas avoir les mêmes propriétés que lorſqu'ils étoient nouvellement faits.

Les ſyrops bien conditionnés ſont ſouvent ſujets à ſe moiſir à leur ſurface, ſans que pour cela ils aient ſubi le moindre degré de fermentation. Ce phénomene a lieu dans les bouteilles qui ſont en vuidange: cela vient d'une légere humidité qui s'éleve de la ſurface des ſyrops, & qui, n'ayant point d'iſſue pour ſortir de l'intérieur des bouteilles, circule dans la partie vuide, ſe condenſe contre les parois intérieures, & retombe en eau à la ſurface du ſyrop, ſans s'y mêler, faut d'être agitée: cette liqueur ſe corrompt, ſe moiſit, & communique au ſyrop un goût très déſagréable, quoiqu'il ait d'ailleurs toutes les autres bonnes qualités.

Les ſyrops acide & vineux, comme ceux de limons, de berberis, &c. ſont exempts de moiſiſſure: ils ſont également ſuſceptibles de fermenter lorſqu'ils ne ſont pas ſuffiſamment cuits, ou lorſqu'ils ont été préparés avec ſucs qui n'étoient pas ſuffiſamment clarifiés.

Beaucoup de Pharmacopées recommandent, pour la préparation de pluſieurs ſyrops, comme celui de violettes,

de ſuc de citrons, d'oranges, &c. de faire diſſoudre le ſucre à froid, & d'en mettre juſqu'à ce que le fluide refuſe d'en diſſoudre ; mais cette méthode eſt fort équivoque. La même liqueur diſſout plus ou moins de ſucre, à proportion de la chaleur qui regne dans l'air lorſqu'on opere. Ces ſyrops n'ont jamais la conſiſtance de ceux qui ont été préparés par le ſecours d'une chaleur convenable : ils ſe gâtent plus facilement : d'ailleurs ils contiennent toujours une certaine quantité de ſucre prodigieuſement diviſé, par l'agitation qu'on eſt obligé de donner au ſucre pour faciliter ſa diſſolution ; mais il n'eſt pas parfaitement diſſous ; il ſe précipite, peu de temps après, ſous la forme d'une poudre & jamais en cryſtaux.

On conſervoit autrefois les ſyrops dans des pots à bec, que l'on nomme *chevrettes*. L'expérience a fait reconnoître que leur ouverture, trop large & mal bouchée, fait que les ſyrops ayant une grande communication avec l'air extérieur, ne peuvent ſe conſerver que quelques ſemaines en bon état. En général, pour bien conſerver les ſyrops, il faut les tenir dans un endroit frais, & dans des bouteilles de pinte ou de chopine, entièrement pleines & bien bouchées. A l'égard de ceux qui ſont de peu d'uſage, on les diviſe par plus petites bouteilles. C'eſt une mauvaiſe méthode de conſerver les ſyrops dans de grandes cruches, pour les raiſons que nous venons de dire en parlant des chevrettes : les trop grandes bouteilles ne ſont pas meilleures, à moins qu'elles ne ſoient toujours pleines.

Ces médicaments bien préparés ſont précieux dans la Médecine : ils y ſont d'un uſage fréquent. Mais cette branche de la Pharmacie eſt devenue l'objet d'un brigandage conſidérable. Il y a quantité de gens qui ne tiennent dans leur boutique que de deux ou trois eſpeces de ſyrops, qui leur ſervent généralement pour tous les autres ſyrops : ils donnent en place de tous les ſyrops compoſés, des ſyrops ſimples, faits avec la décoction de la plante qui lui donne le nom. Ces fraudes ſont faciles à reconnoître par ceux qui ſont connoiſſeurs, au goût, à l'odeur, à la couleur, qui leur manquent. Ceux qui ſont un peu plus habiles, aro-

matiſent ces ſyrops avec un peu d'eau vulnéraire faite à l'eau, pour les mieux déguiſer.

Regles générales pour les proportions de Sucre & de Liqueurs qui entrent dans la compoſition des Syrops.

Pour les infuſions, les décoctions & les ſucs dépurés aqueux, il faut deux livres de ſucre, ſur dix-ſept onces de ces différentes liqueurs, lorſqu'il n'y a rien à faire évaporer.

Pour les ſucs acides, ſalins, & les liqueurs aromatiques diſtillées non ſpiritueuſes, il faut vingt-huit onces de ſucre ſur une livre de ces liqueurs.

Pour les liqueurs vineuſes, le vin même, il faut vingt-ſix onces de ſucre, ſur une livre de ces liqueurs.

Pour les liqueurs ſpiritueuſes, comme ſont l'eau-de-vie ou l'eſprit de vin, on ne peut en déterminer les proportions : on en met juſqu'à une agréable ſaveur, parceque ces liqueurs ne ſont pas ſuſceptibles de ſe gâter, comme celles qui font la baſe des ſyrops. Les liqueurs ſpiritueuſes bien rectifiées diſſolvent peu de ſucre : elles ſe mêlent très bien avec lui par l'intermede de l'eau : c'eſt ce qui fait le fondement des ratafias dont nous allons parler.

Des Ratafias.

On doit conſidérer comme les principes fondamentaux des ratafias, ce que nous avons dit ſur les infuſions, les décoctions, les ſucs dépurés, les liqueurs diſtillées, tant aqueuſes que ſpiritueuſes, & les ſyrops. Toutes ces choſes ſont la baſe des ratafias, ſoit qu'on les regarde comme médicaments, ou comme liqueurs de table.

On peut définir les ratafias, des liqueurs ſpiritueuſes, ſucrées & aromatiſées, faites pour ſatisfaire le goût & l'odorat.

Pour procéder à l'examen de ce ſujet avec toute l'exactitude qu'on eſt dans le cas de deſirer, il faudroit que nous euſſions plus de connoiſſances que nous n'en avons ſur l'arrangement des parties des ſubſtances qui excitent en nous des ſenſations d'odeur & de ſaveur; pour examiner en-

fuite s'il en exifte de fimples & qui, par leurs divers proportions & arrangements, foient la caufe de toutes celles que nous connoiffons; s'il eft poffible d'en faire d'artificielles, par le mélange de fubftances qui n'ont que peu ou point d'odeur & de faveur, lorfqu'elles font féparées, & qui en acquierent l'une & l'autre par le mélange. Il y a un grand nombre de fubftances, à la faveur defquelles on eft accoutumé, & qui font reconnues pour bonnes par tout le monde : mais il y en a d'autres dont on n'a pas coutume de faire ufage, que plufieurs perfonnes trouvent de bonne odeur & de bonne faveur, tandis que d'autres les trouvent défagréables : cela paroît dépendre uniquement de la conftitution des organes; c'eft pourquoi il eft bien difficile d'établir des regles générales fur cette matiere.

Il conviendroit d'examiner enfuite les qualités que doivent avoir les fubftances qu'on peut faire entrer dans les ratafias. Ce n'eft ni l'infpection ni la déguftation de ces fubftances qui peuvent nous les faire connoître fuffifamment, pour les rejetter ou pour les employer. J'ai remarqué que plufieurs fubftances, qui, par ces épreuves, paroiffent ne pas mériter la peine d'être examinées plus amplement, forment des liqueurs fort agréables, lorfqu'elles font combinées avec le fucre & l'efprit de vin. Il en eft de même de celles qui promettent beaucoup à l'odorat & à la déguftation, & qui ne font, le plus fouvent, que de mauvaifes liqueurs, comme, par exemple, la plante que l'on nomme *botrys :* elle a une odeur & une faveur fort agréables, elle eft cependant dans le cas dont nous parlons. Mais on peut par l'habitude & par l'expérience apprendre à juger, à l'odeur & à la faveur, celles qui peuvent faire de bonnes liqueurs. Tout ceci prouve évidemment que les faveurs de ces fubftances éprouvent des changements confidérables, en fe conbinant avec le fucre & avec l'efprit de vin.

Il y a, comme on voit, une belle fuite d'expériences à faire fur chacun des objets que nous propofons; elles ne peuvent manquer de répandre beaucoup de lumiere fur la phyfique des odeurs & des faveurs, & procurer en même

temps aux gens qui ont le moyen d'être sensuels, de nouvelles liqueurs pour les satisfaire. Ces recherches théoriques nous entraîneroient dans de trop longs détails : il me suffit d'en indiquer le plan à ceux qui voudroient le suivre. Je me contenterai donc d'exposer le plan méthodique & expérimental qu'on peut faire sur cette matiere, en donnant quelques exemples de chaque espece de ratafias ou liqueurs de table.

On peut réduire à quatre classes principales tous les ratafias & liqueurs de table : savoir,

1°. Les ratafias faits par *infusion*, soit dans l'eau, soit dans le vin, soit dans l'eau-de-vie ou dans l'esprit de vin.

2°. Les ratafias faits *par distillation.*

3°. Les ratafias faits *par infusion & par distillation.*

4°. Les ratafias faits avec *les sucs dépurés* des fruits & de certaines plantes. Ces derniers peuvent se faire aussi en faisant fermenter ces sucs.

Toutes ces liqueurs peuvent être simples, ou composées de différents ingrédients.

Nous devons nous rappeller ce que nous avons dit sur la distillation & la rectification de l'esprit de vin. Il est très essentiel de n'en employer jamais que de très rectifié pour la préparation des liqueurs fines. L'eau-de-vie, à cause de l'huile de vin qu'elle contient, & de sa saveur de phlegme d'eau-de-vie, ne peut faire que des liqueurs communes.

Des Ratafias simples qu'on prépare par infusion.

Ratafia de fleurs d'Oranges.

℞	Sucre, ...	℔ vj.
	Eau, ...	℔ xxv.

On met le sucre & l'eau dans une bassine : on fait prendre un bouillon à ce mélange : on enleve l'écume du sucre, alors on ajoute,

Pétales de fleurs d'Oranges, ... ℔ j.

On fait bouillir ces fleurs pendant trois ou quatre minutes : on verse le tout dans une grande cruche, dans laquelle on a mis,

Esprit de vin rectifié, ... Pint. n°. iv.

On couvre la cruche exactement avec un bouchon de liege, assujetti avec du parchemin : on laisse infuser ce mélange pendant un mois ou six semaines : alors on le passe au travers d'un linge propre, en exprimant le marc légèrement : on filtre ce ratafia au travers d'un papier gris, & on le conserve dans des bouteilles qui bouchent bien.

Vertus. Le ratafia de fleurs d'oranges est une liqueur de table. Si on le considere comme un médicament, on peut lui attribuer la vertu d'être céphalique, stomachique & hystérique.

Ratafia d'Angélique.

℞ Eau-de-vie,	} āā.	Pint. n°. vj.
Eau de riviere,		
Sucre, ...		℔ iv.
Semences d'Angélique, ...		ʒ j.
Tiges d'Angélique, ...		℥ iv.
Amandes ameres, ...		℥ iv.

On concasse grossièrement la semence d'Angélique : on coupe en plusieurs morceaux les tiges : on met ces substances dans une cruche avec les autres ingrédients : on laisse infuser le tout pendant environ quinze jours : au bout de ce temps on coule avec expression : on filtre la liqueur, & on la conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

L'angélique est une substance aromatique forte : il est absolument nécessaire d'en ménager la dose, sans quoi le ratafia seroit fort âcre : la quantité que nous prescrivons est suffisante.

Le ratafia d'angélique est une liqueur de table : il est peu d'usage comme médicament : cependant si l'on vouloit l'employer dans la Médecine, on peut lui attribuer une

Vertus. vertu cordiale, stomachique, céphalique, un peu sudorifique.

Ratafia ou Eau d'Anis.

℞ Graines d'Anis entiere, ...	℥ j ß.
Eau-de-vie à 24 degrés, ...	℔ iij.
Sucre, ...	℔ ij ß.
Eau, ...	℔ ij.

On met infuser l'anis dans l'eau-de-vie pendant trois ou quatre jours ; au bout de ce temps on le passe au travers d'un linge.

D'une autre part, on fait dissoudre le sucre dans l'eau: lorsqu'il est dissous on ajoute l'infusion de graine d'anis: on mêle les deux liqueurs : on laisse reposer ce mélange jusqu'à ce qu'il se soit éclairci : ou on le filtre au travers d'un papier gris.

Anisette de Bourdeaux.

On trouve dans le commerce une sorte de Ratafia légèrement sucré, très peu anisé, connu sous le nom d'Anisette de Bourdeaux, & quelquefois aussi sous le nom d'Eau-de-vie d'Andaye ; quoique cette eau-de-vie naturelle ne soit ni anisée ni sucrée, voici néanmoins la maniere de préparer cette liqueur qui est assez agréable.

℞ Eau de riviere, ...	℔ ij.
Esprit de vin à 30 degrés, ...	℔ j.
Huile essentielle d'Anis, ...	gutt. ij.
Sucre royal, ...	℥ j ß.

On mêle toutes ces substances ensemble, & on tire par inclination la liqueur lorsqu'elle s'est bien éclaircie, où on la filtre au travers du papier Joseph.

Escubac.

℞ Saffran gatinois, ...	℥ ij.
Dattes, Raisins de damas, } āā.	℥ iij.
Jujubes, ...	℥ iv.
Anis, ...	ʒ ß.
Cannelle, Coriandre, } āā.	ʒ j.
Sucre cassé par morceaux, ...	℔ iv.
Eau-de-vie à 26 degrés, ...	pint. iv.

On met dans une cruche le saffran, les dattes & les jujubes dont on a séparé les noyaux, ensuite les autres substances : on verse l'eau-de-vie par-dessus, & on laisse ce mélange en infusion pendant quinze jours, en ayant soin de le remuer plusieurs fois ; au bout de ce temps on le passe

avec expression; alors on fait dissoudre le sucre dans une pinte d'eau, & on mêle le syrop avec l'infusion spiritueuse. On met ce ratafia dans des bouteilles pour le laisser éclaircir; &, lorsqu'il l'est, on le tire par inclination pour séparer le dépôt qui s'est formé.

Ratafia de Genievre.

℞ Genievre récent,	. . . .	℥ viij.
Eau bouillante,	. . . .	℔ iv.
Sucre,	. . . .	℔ ij.
Esprit de vin rectifié,	. . . .	℔ j.

On met le genievre entier dans un vaisseau convenable: on verse par-dessus l'eau bouillante; on laisse infuser ce mélange pendant vingt-quatre heures, ensuite on le passe en l'exprimant légèrement: on fait dissoudre à froid le sucre dans cette infusion, & on ajoute l'esprit de vin: on le conserve dans une bouteille, & on le filtre au travers d'un papier gris, quelque temps après qu'il est fait.

Vertus. Ce ratafia est stomachique, céphalique, cordial, propre pour aider à la digestion, pour chasser les vents: il est bon dans la colique venteuse.

R E M A R Q U E S.

Le genievre est un très bon stomachique, qui contient, comme nous l'avons dit précédemment, beaucoup d'huile essentielle & de résine; mais sa principale vertu stomachique réside dans son extrait. L'eau pendant l'infusion, ne dissout pour ainsi dire que cette substance, & un peu d'huile essentielle la plus fluide, qui donne à ce ratafia une odeur fort agréable.

Ceux qui font du ratafia de genievre ont coutume de piler ce fruit, & d'en faire une forte décoction, ou de le mettre infuser dans l'eau-de-vie, ou dans l'esprit de vin; mais on n'obtient, par l'une & l'autre méthode, qu'un ratafia trop chargé, âcre, & qui contient beaucoup de résine & d'huile essentielle qui n'est pas moins âcre: il vaut beaucoup mieux le préparer de la maniere que nous ve-

nons

nons de le dire : il eſt infiniment plus agréable que par tout autre procédé.

Ratafia du Commandeur de CAUMARTIN.

℞ Racines d'Arrête-bœuf, de Cynorrhodon, Guimauve, Sceau de Salomon, Chardon Roland,	āā. . .	℥ ij.
Conſoude major, ...		℥ j.
Muſcade, ...		ʒ vj.
Semences d'Anis, ...		ʒ j.
Baies de Genievre, ...		℥ j.
Sucre, ...		℔ ij
Eau-de-vie, ...		℔ x.

On nettoie les racines : on les concaſſe, ainſi que les muſcades, la ſemence d'anis & le genievre : on met toutes ces ſubſtances dans un matras : on les fait infuſer à froid pendant quinze jours : au bout de ce temps on paſſe avec expreſſion : on ajoute le ſucre en poudre groſſiere : on agite le mélange pluſieurs fois par jour, juſqu'à ce que le ſucre ſoit diſſous. Alors on filtre au travers d'un papier gris, & on conſerve ce ratafia dans des bouteilles qui bouchent bien. Il eſt purement médicamenteux, & n'eſt point fait pour être agréable.

On dit ce ratafia bon pour la gravelle & la rétention d'urine. On en prend un petit verre le matin à jeun, & autant le ſoir en ſe couchant. On en continue l'uſage pendant quatre ou cinq jours. Si on le trouve trop fort, on peut y ajouter un peu d'eau. Vertus. Doſe.

Maraſquin de Zara.

℞ Eſprit de Ceriſes noires, ...	℥ ij ß.
de Framboiſes, ...	℥ ij.
de Vin rectifié, ...	℥ viij.
Eau, ...	℔ j ß.
Sucre royal, ...	℥ vj.

On fait diſſoudre le ſucre dans l'eau, & on ajoute les liqueurs ſpiritueuſes : on laiſſe le mélange tranquille juſqu'à ce qu'il ſe ſoit éclairci, & on le tire par inclination.

L'eſprit de ceriſes noires, connu ſous le nom de *Kerſe-*

waſer, eſt fort ſujet à avoir le goût d'empyreume : il eſt bien eſſentiel de faire choix de celui qui n'a point ce goût.

Des Ratafias qui ſe font par diſtillation.

Eau Divine,

℞ Eſprit de vin rectifié,	. . . .	Pint. iv.
Huile eſſentielle de Citron, Bergamote,	} ãã. . . .	ʒ ij.
Eau de fleurs d'Oranges,	. . . .	℥ viij.

On met toutes ces ſubſtances dans un bain marie d'étain, & on les fait diſtiller à une chaleur inférieure à celle de l'eau bouillante, pour tirer tout le ſpiritueux. D'une autre part,

℞ Eau filtrée,	. . . .	Pint. viij.
Sucre,	. . . .	℔ iv.

On fait diſſoudre le ſucre à froid : alors on ajoute l'eſprit de vin aromatique ci-deſſus : on le mêle exactement : on conſerve ce mélange dans des bouteilles qu'on bouche bien, & on le filtre quelque temps après.

Vertus. L'eau divine eſt cordiale ; elle aide à la digeſtion, pouſſe un peu par la tranſpiration : on la fait quelquefois entrer dans les potions cordiales qu'on fait prendre dans la petite

Doſe. vérole. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces. On fait un grand uſage de l'eau divine pour la table, parceque cette liqueur eſt fort agréable à boire.

R E M A R Q U E S.

Ordinairement on ne diſtille point l'eſprit de vin avec les aromates, pour faire l'eau divine ; mais comme il n'y a que leur eſprit recteur qui ſoit agréable dans cette liqueur, & non leur huile eſſentielle, j'ai remarqué que par cette diſtillation on fait une eau divine infiniment plus agréable, que lorſqu'on la prépare ſuivant l'uſage ordinaire.

Des Ratafias qui ſe font par infuſion & par diſtillation.

Elixir de GARUS.

℞ Myrte, Aloës,	} ãã.	ʒ j ß.

Girofle, }
Muſcades, } āā . . . . ʒ iij.
Safran, ... ℥ j.
Cannelle, ... ʒ vj.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ x.

On concaſſe toutes ces ſubſtances : on les fait infuſer dans l'eſprit de vin, pendant vingt-quatre heures. Alors on diſtille au bain-marie, juſqu'à ſiccité : on rectifie au bain-marie cette liqueur ſpiritueuſe & aromatique, pour tirer neuf livres d'eſprit. Enſuite,

℞ Capillaire de Canada, ... ℥ iv.
Régliſſe coupée groſſièrement, ... ℥ ß.
Figues graſſes, ... ℥ iij.
Eau bouillante,. . . . . ℔ viij.
Sucre, ... ℔ xij.
Eau de fleurs d'Oranges ordinaire, . . . ℥ xij.

On hache groſſièrement le capillaire : on le met dans un vaiſſeau convenable, avec la régliſſe coupée, & les figues graſſes auſſi coupées en deux : on verſe par-deſſus l'eau bouillante : on couvre le vaiſſeau : on laiſſe infuſer ce mélange pendant vingt-quatre heures : on paſſe enſuite, en exprimant légèrement le marc : on ajoute l'eau de fleurs d'orange : on fait diſſoudre à froid le ſucre dans cette infuſion ; enſuite on mêle deux parties de ce ſyrop, ſur une d'eſprit de vin, en poids & non en meſure : on agite le mélange pour qu'il ſoit exact : on le conſerve dans une bouteille, & on le tire par inclination quelques mois après, ou lorſqu'il eſt ſuffiſamment clair.

Il eſt ſtomachique : il eſt bon dans les indigeſtions, dans les foibleſſes d'eſtomac, dans les coliques venteuſes. Il pouſſe par tranſpiration : on le fait prendre dans la petite vérole. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once & demie.

Vertus.

Doſe.

Ratafias faits avec les ſucs dépurés.

Ratafia de Coings.

℞ Suc dépuré de Coings, ... ℔ vj.
Eau, }
Eſprit de vin rectifié, } āā. . . . . . . ℔ iij.

Sucre, ...	℔ ij ℥ vj.
Cannelle concaſſée, ...	ʒ iij.
Coriandre concaſſée, ...	ʒ ij.
Girofle concaſſé, ...	℈ j.
Amandes ameres, ...	℥ ß.
Macis, ...	ʒ ß.

On fait diſſoudre le ſucre dans l'eau & dans le ſuc de coings : on ajoute les autres ingrédients : on conſerve ce mélange dans une grande bouteille, pendant environ quinze jours ou trois ſemaines ; alors on le filtre au travers d'un papier gris.

Vertus. Il eſt agréable à boire : on en prend après le repas : il facilite la digeſtion, en reſſerrant & fortifiant les fibres de l'eſtomac : il eſt bon dans les dévoiements qui viennent d'un relâchement dans les viſceres.

Ratafias préparés par la fermentation.

Vin de Ceriſes.

℞ Suc de Ceriſes, ...	℔ c.
Sucre, ...	℔ vj.
Eſprit de vin rectifié, ...	℔ iij.

On tire le ſuc de ceriſes, comme nous l'avons dit dans ſon temps : on le met dans un baril : on l'expoſe dans un endroit où la chaleur ſoit environ à douze ou quinze degrés au-deſſus de la glace : peu de jours après il entre en fermentation : on le laiſſe fermenter pendant environ une ſemaine. Lorſque la liqueur ceſſe de fermenter, ce que l'on reconnoît quand elle s'éclaircit, on la tire par inclination : on y ajoute le ſucre & l'eſprit de vin : on la conſerve à la cave pendant une année dans le baril, au bout duquel temps on la met en bouteilles.

On fait auſſi, avec le ſuc de ceriſes tout ſeul, un vin par fermentation qui eſt fort bon : il eſt violent & enivre facilement : le ſucre modere un peu ſon action, parcequ'il eſt ajouté après la fermentation, & qu'il conſerve ſa ſaveur ſucrée.

Des Confitures.

Les confitures ſont de deux eſpeces ; ſavoir liquides & ſolides. Les unes & les autres ſont faites pour conſerver, par le moyen du ſucre, les ſucs de certaines matieres, ou la ſubſtance en entier, mais particulièrement pour être agréables. Les premieres portent le nom de gelées, & les autres ceux de conſerves liquides & de conſerves ſeches, ſoit qu'on les conſidere comme aliments ou comme médicaments.

Les confitures étoient autrefois d'un plus grand uſage dans la Pharmacie qu'elles ne le ſont aujourd'hui. Toutes les anciennes Pharmacopées contiennent un chapitre fort long ſur les confitures qu'elles nomment *condits*. On confiſoit beaucoup de racines, de fruits, &c. aujourd'hui preſque tous ces condits ſont ſortis de la Pharmacie, & font les occupations des Confiſeurs. La Pharmacie n'a retenu qu'un petit nombre de ces préparations ; encore diminuent-elles tous les jours. Il ſeroit peut-être plus avantageux pour la Médecine de les reſtreindre encore à un bien plus petit nombre. Il paroît que c'eſt à l'époque de la découverte du ſucre qu'on doit attribuer la multiplicité des condits de l'ancienne Pharmacie. Comme il eſt plus agréable que le miel, on l'a ſubſtitué par-tout à ſa place : on l'a trouvé auſſi plus convenable pour former des condits parfaitement ſecs. Il eſt certain qu'on ne pourroit pas faire avec le miel des conſerves ſeches comme on le fait avec le ſucre.

Les anciens entendoient par condits des conſerves ſeches ou liquides, faites avec une ſeule ſubſtance, ou du moins avec un bien petit nombre ; & ils rangeoient dans des Chapitres particuliers les condits plus compoſés, comme ſont les électuaires mous & ſolides, les confections, les opiates, &c. Nous croyons qu'on peut renfermer ſous un même article toutes ces compoſitions : en effet, la conſerve d'une ſeule ſubſtance eſt un électuaire ſimple ; ce que l'on connoît communément ſous le nom d'*electuaire*, eſt pareillement une conſerve, mais compoſée.

Des Gelées.

Les gelées sont des préparations mucilagineuses qu'on fait avec des sucs de fruits, ou des parties animales, & qui prennent une consistance de colle lorsqu'elles sont bien préparées & refroidies. Les mucilages des gommes, des semences, des farines, des os, des viandes, &c. sont de véritables gelées : les colles fortes sont du mucilage desséché ; elles peuvent être mises au rang des gelées.

Tous les sucs des fruits ne sont pas propres à former des gelées ; il faut qu'ils soient un peu mucilagineux comme sont ceux de poires, de pommes, de verjus, de coings, de groseilles, d'abricots, &c.

Dans les animaux, ce sont les parties cartilagineuses & solides qui rendent le plus de mucilage. Nous avons parlé précédemment de la maniere de détruire par le feu cette substance contenue dans les os : nous parlerons dans un moment des moyens de la séparer par le moyen de l'eau, & de la conserver pour en former un médicament alimenteux.

Gelée de Groseilles.

℞	Groseilles égrenées, ...	℔ xv.
	Sucre concassé, ...	℔ xij.

On met les groseilles entieres & le sucre concassé dans une bassine : on place le vaisseau sur le feu ; & à mesure que les groseilles rendent leur suc, le sucre se dissout : on remue dans les commencements avec une écumoire, afin que la matiere ne s'attache point au fond du vaisseau : on fait bouillir ce mélange à petit feu, jusqu'à ce qu'il y ait environ un quart de l'humidité d'évaporé, ou qu'en mettant refroidir un peu de la liqueur sur une assiette, elle se fige, & prenne l'apparence d'une colle ; alors on passe la liqueur au travers d'un tamis, sans exprimer le marc : on verse dans des pots la liqueur, tandis qu'elle est chaude : lorsque la gelée est prise & refroidie, on couvre les pots.

On prépare la gelée de cerises de la même maniere.

REMARQUES.

La gélée de groseilles est plus employée dans les aliments que dans la Médecine ; cependant on peut lui accorder une vertu légèrement astringente & antiputride, propre à arrêter les diarrhées. Vertus.

On peut faire la gelée de groseilles avec le suc dépuré du fruit, comme avec le fruit entier ; mais elle est plus agréable lorsqu'elle est faite de cette derniere façon à cause de l'odeur du fruit qu'elle conserve davantage. Quelques personnes mettent beaucoup moins de sucre que nous n'en prescrivons ; alors la gelée est âcre, d'une saveur de rob, & d'une couleur rouge brune, parceque le suc du fruit se concentre trop. La gelée de groseilles, pour être belle, doit être d'une couleur rouge un peu foncée, bien transparente, bien tremblante, & d'une saveur aigrelette agréable.

Gelée de Coings ou *Cotignac.*

℞	Coings, ...	℔ viij.
	Sucre, ...	℔ vj.

On choisit des poires de coings qui ne soient pas dans leur derniere maturité : on les essuie avec un linge pour emporter le duvet cotonneux qui se trouve à leur surface : on les coupe en quatre : on sépare les pepins : on fait cuire ce fruit dans une suffisante quantité d'eau : on passe la décoction avec expression : on y fait dissoudre le sucre : on clarifie ce mélange avec quelques blancs d'œufs : on fait évaporer la liqueur jusqu'à ce qu'elle forme une gelée ; ce que l'on reconnoît de la maniere que nous l'avons dit pour la gelée de groseilles.

On prépare de la même maniere la gelée de pommes, de poires, &c. on aromatise ces dernieres avec une once d'eau de cannelle, qu'on ajoute sur la fin de leur cuitte.

La gelée de coings est ordonnée pour arrêter le cours de ventre, le vomissement ; aider à la digestion, & pour for- Vertus.

tifier l'eſtomac : cette gelée eſt aſtringente ; elle eſt agréable à manger.

Marmelade d'Abricots.

♃	Abricots, ...	℔ xv.
	Sucre, ...	℔ x.

On choiſit des abricots bien mûrs : on les coupe en deux : on en ſépare les noyaux : on peſe quinze livres de ce fruit : d'une autre part, on fait cuire le ſucre à la plume : on ajoute le fruit : on remue ce mélange : on le fait bouillir à petit feu pendant environ une heure & demie, ayant ſoin de remuer ſans diſcontinuer, dès que le fruit eſt cuit, ſans quoi la confiture s'attache facilement, & brûle au fond de la baſſine. On continue de faire cuire cette marmelade juſqu'à ce qu'elle ait acquis une conſiſtance convenable ; ce que l'on reconnoît en en mettant refroidir un peu ſur une aſſiette : alors on met les amandes qu'on a ſéparées des noyaux, & dont on a ôté la peau : on coule dans des pots la confiture, tandis qu'elle eſt chaude ; & on ne la couvre que lorſqu'elle eſt entièrement refroidie. Cette quantité fournit ordinairement dix-neuf livres ſix onces de marmelade.

Vertus. La marmelade d'abricots eſt reſtaurante, cordiale & pectorale : on en fait plus d'uſage comme aliment que comme médicament.

Marmelade de prunes de reine-claude.

♃	Prune de Reine-claude, ...	℔ iij.
	Sucre, ...	℔ ij.

On prend des prunes de reine-claude bien mûres : on en ſépare les noyaux ; on en peſe trois livres : d'une autre part on fait cuire le ſucre à la plume, & lorſqu'il l'eſt, on ajoute le fruit. On fait cuire à petit feu, & on fait pour le reſte comme nous l'avons dit à l'égard de la marmelade d'abricots, excepté ſeulement qu'on ne met pas les amandes des noyaux.

Des confitures ſeches.

On prépare en confitures ſeches des fruits entiers,

ou ſeulement coupés par morceaux, des racines ou certaines tiges & certaines écorces. Ces ſubſtances doivent être tellement pénétrées par le ſucre, qu'elles ſoient ſeches & preſque friables. On n'obſerve aucune proportion de ſucre ſur celles des ingrédients : il ſuffit de priver les ſubſtances que l'on confit de toute leur humidité, par le moyen du ſucre cuit à la plume ; de maniere même que celui qui reſte dans les ſubſtances, ſoit ſec & privé lui-même de toute humidité.

Sucre cuit à la plume.

On met dans une baſſine deux livres de ſucre avec une livre d'eau : on fait chauffer ce mélange pour diſſoudre le ſucre : on fait évaporer l'humidité, juſqu'à ce qu'en plongeant une cuiller dans ce ſyrop, & la ſecouant bruſquement, le ſucre en échappant de la cuiller, ſe diviſe en une eſpece de pellicule mince & legere, ſemblable à ces toiles d'araignées qui voltigent dans l'air ſur la fin de l'été. On nomme *ſucre cuit à la petite plume* ou *perlé*, celui qui produit difficilement cet effet, & *ſucre cuit à la grande plume*, celui qui le produit facilement. On reconnoît encore que le ſucre eſt cuit à la plume, lorſqu'en en prenant un peu dans une cuiller, & le faiſant tomber d'un peu haut, la derniere goutte ſe termine en un fil blanc très délié, ſec & caſſant. Dans cet état, il eſt à la grande plume ; & lorſqu'il forme une petite goutte ronde & brillante au bout de ce fil, c'eſt une marque qu'il eſt cuit au perlé ou à la petite plume. Quelques perſonnes reconnoiſſent encore la cuitte du ſucre à la plume, en en faiſant tomber un peu dans un verre d'eau froide : lorſqu'il eſt cuit à ſon point, il ſe précipite au fond du vaiſſeau ſous la forme de globules qui ſont ſecs & caſſants.

On peut encore, ſi l'on veut, connoître la cuite du ſucre à la plume par le moyen du peſe-liqueur : il ſuffit de plonger cet inſtrument dans le ſyrop, hors du feu, & auſſitôt qu'il ceſſe de bouillir. Il donne trente-ſix degrés lorſque le ſucre eſt cuit à la petite plume, & trente-ſept lorſqu'il eſt cuit à la grande plume.

Le ſucre cuit au *caramel* eſt le ſucre cuit à la grande plume qu'on fait cuire encore davantage, & qu'on fait rôtir légèrement : ce ſucre a une couleur rouſſe comme le ſucre d'orge, parcequ'il a commencé à ſe brûler.

Tiges d'Angélique confites.

On prend des tiges d'angélique qu'on a coupées de longueur convenable : on les fait bouillir pendant un quart d'heure dans une ſuffiſante quantité d'eau, pour emporter une partie de la ſaveur (1) : on enleve ces tiges avec une écumoire : on les met égoutter ſur un tamis de crin.

Alors on fait cuire le ſucre à la grande plume : on y plonge les tiges d'angélique : on fait bouillir le tout juſqu'à ce qu'elles aient perdu toute leur humidité ; ce que l'on reconnoît par la fermeté qu'elles acquierent en bouillant dans le ſucre. On les enleve avec une écumoire : on les met refroidir & égoutter ſur des ardoiſes. Lorſque les tiges ſont ſuffiſamment refroidies, on les enferme dans des boîtes, qu'on tient dans un endroit chaud, afin que les tiges ne ſe ramolliſſent point en attirant l'humidité de l'air.

Vertus. L'angélique confite eſt cordiale, ſtomachique, céphalique, apéritive, ſudorifique, vulnéraire.

On prépare de la même maniere toutes les confitures ſeches, à l'exception cependant qu'on ne fait pas bouillir auparavant les ſubſtances qui n'ont point de ſaveur trop forte. On eſt obligé de paſſer les fruits mous & ſucculents pluſieurs fois dans le ſucre, parcequ'ils ſont plus difficiles à être pénétrés. On met pour cela les fruits ſortant du ſucre cuit à la plume, égoutter ſur un tamis pendant un jour ou deux : au bout de ce temps, on remarque qu'ils ſe ſont ramollis, parceque l'humidité de l'intérieur liquéfie peu-à-peu le ſucre qui étoit à la ſurface. Lorſqu'ils ſont en cet état, on les plonge de nouveau dans le ſyrop qu'on a fait cuire à la grande plume : on répete cette opération deux ou trois

(1) Les Confiſeurs nomment cette opération *faire blanchir ;* elle ſe fait, ou pour attendrir les ſubſtances, ou pour ôter une partie de la ſaveur de celles qui en ont une trop forte, comme l'angélique.

fois, & même davantage, à proportion que les fruits sont gros & succulents, & jusqu'à ce que le sucre qui recouvre leur surface ne se ramollisse plus; alors on les serre dans des boîtes que l'on conserve dans un endroit chaud.

Gelée de Corne de Cerf.

℞	Raclures de Cornes de Cerf, ...	℔ j.
	Eau, ...	℔ vj.

On met ces deux substances dans une marmite d'étain, qui puisse fermer assez exactement pour qu'il ne se fasse que peu ou point d'évaporation : on fait bouillir ce mélange à petit feu pendant douze heures; alors on passe la décoction tandis qu'elle est chaude, au travers d'un tamis de crin : on ajoute à cette liqueur,

Vin blanc, ...	℔ ß.
Sucre, ...	℔ j.

On clarifie le tout avec un blanc d'œuf, & vingt-quatre grains de crême de tartre. Lorsque la liqueur est parfaitement claire, on la coule toute bouillante au travers d'un blanchet, sur lequel on a mis auparavant,

Cannelle en poudre grossiere, ...	ʒ ß.
Esprit de Citrons, ...	ʒ iij.

Alors on distribue la liqueur coulée dans plusieurs petits pots : elle prend, en refroidissant, la consistance d'une gelée bien tremblante.

Remarques.

Cette gelée ne peut se conserver qu'un jour dans les chaleurs de l'été, & deux ou trois jours tout au plus dans les froids de l'hiver. Lorsqu'elle se gâte, il se forme des taches blanches livides à sa surface, qui gagnent promptement le fond des pots : il se dégage alors une grande quantité d'air; elle se liquéfie, devient mousseuse, & elle exhale une odeur putride des plus désagréables.

On prépare de la même maniere la gelée de viperes, la gelée de viandes : on retranche le sucre si on le juge à propos.

Vertus. Ces gelées ſont reſtaurantes, nourriſſantes : celles de corne de cerf eſt légèrement aſtringente & adouciſſante : on la donne dans les cours de ventre : on en fait prendre à la cuiller. On peut deſſécher ces gelées entièrement pour pouvoir les mieux conſerver ; c'eſt ce qui forme ce que l'on nomme *tablettes de bouillon*, dont nous parlerons dans un inſtant.

Blanc manger.

℞	Gelée de Corne de Cerf, ...	℥ viij.
	Sucre, ...	ʒ iv.
	Amandes douces écorcées, ...	℥ j.
	Eau de fleurs d'Oranges, ...	ʒ j.
	Eſprit de Citrons, ...	gutt. iij.
	Zeſtes de Citrons récents, ...	ʒ ß.

On échauffe un mortier de marbre avec de l'eau bouillante : d'une autre part, on fait liquéfier au bain marie la gelée de corne de cerf : on pile les amandes douces & les zeſtes de citrons dans le mortier échauffé, avec un pilon de bois : on fait un lait d'amandes avec la gelée de corne de cerf qu'on emploie en place d'eau : on ajoute ſur la fin l'eau de fleurs d'orange & l'eſprit de citron : on paſſe le tout au travers d'une étamine propre : on expoſe le vaiſſeau dans un endroit frais : ce mélange prend la conſiſtance gélatineuſe, mais blanche & opaque, à cauſe de l'émulſion. Cette eſpece de gelée eſt plutôt un mets très agréable, qu'un médicament. On lui a donné le nom de *blanc manger* à cauſe de ſa couleur blanche, & de ce que ce mélange eſt agréable à manger.

Bouillons ſecs pour la campagne, ou *tablettes de Bouillon.*

℞	Pieds de Veau, ...	n°. iv.
	Cuiſſe de Bœuf, ...	℔ xij.
	Rouelle de Veau, ...	℔ iij.
	Gigot de Mouton, ...	℔ x.

On fait cuire ces viandes à petit feu dans une ſuffiſante quantité d'eau, & on les écume comme à l'ordinaire : on paſſe le bouillon avec expreſſion : on fait bouillir la viande une ſeconde fois dans de nouvelle eau : on paſſe

de nouveau : on réunit les liqueurs : on les laiſſe refroidir pour en ſéparer exactement la graiſſe : on clarifie le bouillon avec cinq ou ſix blancs d'œufs : on paſſe la liqueur au travers d'un blanchet, & on la fait évaporer au bain-marie, juſqu'en conſiſtance de pâte très épaiſſe. Alors on l'ôte du vaiſſeau : on l'étend un peu mince ſur une pierre unie : on la coupe par tablettes, de la grandeur qu'on juge à propos : on acheve de les ſécher au bain-marie, ou dans une étuve, juſqu'à ce qu'elles ſoient parfaitement ſeches & caſſantes ; alors on les enferme dans des bouteilles de verre qu'on bouche exactement avec du liege.

Ces tablettes peuvent ſe conſerver quatre ou cinq années en bon état, pourvu qu'elles ſoient enfermées bien ſéchement, comme nous venons de le dire. On peut, ſi l'on veut, faire entrer dans leur compoſition des volailles, des racines légumineuſes, & des aromates, comme quelques clous de girofle, ou de la cannelle. La plupart des tablettes de viande que l'on débite, ſont faites avec de la gelée de corne de cerf préparée ſans ſucre : elles peuvent être auſſi nourriſſantes que celles de viandes, mais elles ſont moins agréables au goût.

Lorſqu'on veut ſe ſervir de ces tablettes, on en met la quantité que l'on veut, comme une demi once, dans un grand verre d'eau bouillante : on couvre le vaiſſeau, & on le tient ſur les cendres chaudes pendant environ un quart d'heure, ou juſqu'à ce que ces tablettes ſoient entièrement diſſoutes ; ce qui forme un excellent bouillon : on lui ajoute un peu de ſel.

J'ai remarqué que lorſqu'on met du ſel en formant les tablettes, il attire l'humidité de l'air & il empêche qu'on ne puiſſe les conſerver auſſi facilement qu'on le déſire : il vaut mieux mettre le ſel dans chaque bouillon à meſure qu'on le prépare.

Tablettes de Hockiac, ou *colle de Peau d'Ane.*

Les tablettes de hockiac, qu'on prépare à la Chine, & que l'on connoît en France ſous le nom de *colle de peau-d'âne*, ſont des tablettes faites avec des ſubſtances anima-

Vertus. les. On leur attribue la vertu de consolider les vaisseaux de la poitrine. On fait prendre ce remede dans la pulmo-
Dose. nie, les crachements de sang. La dose est depuis un demi-gros jusqu'à deux gros. On la fait dissoudre dans quelques cuillerées de bouillon ou de thé : on peut encore la laisser dissoudre dans la bouche, comme on fait à l'égard du suc de réglisse. On prend deux prises de ce remede par jour, une le matin à jeun, & l'autre le soir en se couchant.

Des Conserves.

Ce que l'on connoît sous le nom de *conserves*, sont des électuaires simples, faits avec la pulpe ou la poudre d'une substance, & suffisante quantité de sucre. Les conserves ont été imaginées afin de conserver la vertu des substances. Il y a de deux especes de conserves, de molles & de solides. Ces dernieres portent les noms de *pastilles*, de *rotules*, de *tablettes*, &c. Nous en parlerons à l'article des électuaires solides.

Des Conserves molles.

Les conserves molles sont des médicaments qui servent le plus souvent pour en incorporer d'autres : on les prépare avec des matieres végétales réduites en pulpes, qu'on mêle avec du sucre. Ces pulpes sont tirées des substances récentes, ou bien ce sont des poudres qu'on réduit en forme de pulpe, en les humectant avec de l'eau.

Les anciens pensoient que le sucre, en absorbant l'humidité des ingrédients, avoit la propriété de les conserver dans toute leur bonté, & que la fermentation que les conserves molles éprouvent quelque temps après qu'elles sont faites, sert à diviser & à unir avec le sucre les parties essentielles des végétaux qui tendent à se dissiper (1).

J'ai remarqué qu'il s'en faut de beaucoup que les choses se passent ainsi : presque toutes les conserves molles ne peuvent se garder plus d'un mois en bon état : plusieurs ne peuvent se faire qu'une fois l'année ; cependant on les

(1) Voyez la Pharmacopée de Lémery à l'article des Conserves.

emploie continuellement ou ſeules comme médicaments, ou comme excipients, pour former des bols & des pilules.

Les conſerves qui ſont décrites dans les Diſpenſaires, ſont faites avec des feuilles, des fleurs ou des racines. Les unes ſont ſeulement pilées long-temps avec le ſucre, & pulpées avant ou après que le ſucre y a été mêlé : les autres ſe font en délayant les pulpes de ces ſubſtances dans du ſucre cuit à la plume, tandis qu'il eſt chaud & liquide; mais ces médicaments ne peuvent ſe conſerver pendant une année, parcequ'ils contiennent le mucilage des ingrédients, leur parenchyme le plus tendre, & une certaine quantité d'humidité, qui facilitent la fermentation de ces ſubſtances qui y ſont très diſpoſées. Le ſucre, dans ces conſerves, entre en fermentation plus facilement que lorſqu'il eſt ſeul, à raiſon des matieres mucilagineuſes fermenteſcibles avec leſquelles il ſe trouve allié, & qui accélerent ſa fermentation. Ces phénomenes n'arrivent pas avec la même facilité aux ſyrops qui ont été bien clarifiés & débarraſſés de toutes ces ſubſtances fermenteſcibles. La plupart des conſerves faites ſuivant la méthode ordinaire, perdent, en fermentant, dans l'eſpace de quelques jours, leur couleur, leur odeur; & les ingrédients perdent leur ſaveur : elles changent totalement de nature : elles perdent toute leur vertu : elles acquierent d'abord une odeur vineuſe : deviennent aigres, gonflées & remplies d'air. Quelque temps après qu'elles ont été dans cet état, elles s'affaiſſent, l'humidité s'évapore en partie au travers des papiers qui couvrent les pots; les conſerves candiſſent en-deſſous, tandis qu'il ſe forme à leur ſurface une moiſiſſure plus ou moins forte. Tous ces effets ſe paſſent en général dans l'eſpace de quatre mois, ou environ : quelques unes, comme la conſerve de violettes, éprouvent ces changements plus rapidement, tandis que d'autres ſont un peu plus long-temps à s'altérer.

On penſeroit peut-être qu'en privant ces conſerves d'une certaine quantité d'humidité, on remédieroit à tous ces inconvénients; mais j'ai remarqué que cela n'eſt pas ſuffiſant pour y remédier entièrement. Je n'ai trouvé rien de

plus efficace que le moyen que je vais propoſer ; je penſe qu'il doit conſerver bien mieux les vertus des végétaux, & qu'il tend à perfectionner ce genre de médicament qui avoit abſolument beſoin de l'être : le voici.

On fait ſécher les plantes, ou les parties des plantes avec leſquelles on veut former des conſerves : on les reduit en poudre, & on les ſerre dans des bouteilles bien bouchées, comme nous l'avons indiqué précédemment. Mais comme toutes les plantes ne diminuent pas également pendant leur deſſication, il convient de les peſer avant & après, afin d'en tenir note pour déterminer les proportions de ſucre qu'on doit mêler avec les poudres de ces ſubſtances. Voilà, en général, le plan de réforme que je propoſe ſur les conſerves molles ; il ſera, ce me ſemble, auſſi ſalutaire pour les malades, que commode pour les Médecins, puiſqu'ils peuvent, à leur gré, diminuer ou augmenter l'activité des médicaments, en changeant, ſuivant les circonſtances, les proportions des ingrédients ſur celles du ſucre ; ce qu'ils ne peuvent faire par les méthodes uſitées juſqu'à préſent.

Peut-être m'objectera-t-on que les fleurs aromatiques, comme ſont celles de ſauge ; de romarin, &c. prendront, pendant leur deſſication, une très grande quantité de leurs principes volatils, & que la poudre de ces ſubſtances fera des conſerves moins efficaces que les fleurs récentes de ces plantes.

A cela je répondrai qu'en faiſant attention à ce qui vient d'être dit ſur le peu de temps que peuvent ſe garder les conſerves, en comparaiſon des poudres faites avec ſoin, & conſervées avec précaution, il ſera facile de ſentir tout le foible d'une pareille objection ; d'ailleurs, une conſerve qui fermente, perd plus de principes volatils en deux heures, qu'une fleur pedant douze heures en ſéchant ; & lorſque cette fleur eſt réduite en poudre, & enfermée dans une bouteille, elle peut ſe conſerver pluſieurs années en bon état, comme je l'ai obſervé ſur tous les végétaux odorants que j'ai conſervés de cette maniere.

Voici un état de la diminution de poids qu'éprouvent différentes ſubſtances végétales pendant leur deſſication, priſes fraîches, toutes au poids de huit onces.

Fleurs

Fleurs de Bourrache ſe ſont réduites à .	℥ j ʒ .
Bugloſe à	℥ j.
Pavot rouge à	℥ j.
Camomille Romaine à . . .	℥ ij ʒ ij.
Genêt à	ʒ x ℈ ij.
Matricaire à	℥ ij ʒ j.
Millepertuis à	℥ j ʒ ß.
Muguet à	ʒ j.
Nénuphar à	ʒ vj.
Œillets rouges à	℥ ij.
Romarin à	℥ j ʒ v.
Roſes rouges à	℥ ij ʒ ß.
Sauge à	℥ j ʒ v ℈ j.
Tilleul à	℥ ij ʒ v.
Violettes à	℥ j.
Sommités d'Abſinthe à	℥ j ʒ vj.
de Gallium luteum à . . .	℥ ij ß.
Roſſolis à	℥ j.
Racines d'Enula campana à	℥ j ß.
Feuilles de Sanicle à	℥ ij ʒ vj.
d'Euphraiſe à	℥ ij ß.
Racines de Saxifrage à	℥ iij ʒ ij.
Feuilles de Pervenche à	℥ ij ʒ vij ß.
Sommités de petite Centaurée à . . .	℥ iij.
Feuilles de Bugle à	℥ ij.
Fleurs de Souci à	℥ j ʒ iij.
Sommités de Scordium à	℥ j ʒ v.
Eponges de Cynorrhodon à	℥ iij ʒ vij.

Cette table, qui repréſente le poids réel des ſubſtances qui compoſent les conſerves, démontre; 1°. qu'on fait ordinairement entrer une trop grande quantité de ſucre ſur celle des ingrédients; 2°. que les conſerves des fleurs & des ſommités des plantes devroient être doſées inégalement, au lieu qu'on les doſe toutes également, puiſqu'on preſcrit une livre de ſucre ſur une demi-livre de chacun de ces végétaux récents, quoique, comme nous venons de le faire obſerver, ils ne diminuent pas tous dans les mêmes proportions en ſéchant. Quand même on voudroit les faire ſuivant l'ancien uſage, il faudroit, ce me ſemble, doubler la doſe de celles qui diminuent ſi conſidérablement, telles que ſont les fleurs de violettes, celles de bourrache, de bugloſe, de coquelicot, de muguet, de nénuphar, &c.

qui toutes perdent près de ſept huitiemes en ſéchant, tandis que d'autres fleurs & ſommités ne diminuent que d'environ un quart, comme ſont les fleurs de tilleul. Suivant ce qui vient d'être dit, la conſerve d'énula campana, faite ſuivant l'uſage ordinaire, contient environ une once & demie de cette racine ſur deux livres de ſucre : or, ces diſpoſitions me paroiſſent mériter attention.

Les conſerves liquides de roſes ſe gardent très bien pendant l'année, parceque ces fleurs ſont peu mucilagineuſes : celle qui eſt faite avec les roſes en poudre, peut ſe faire dans toutes les ſaiſons. Peut-être ſeroit-on diſpoſé à croire qu'on pourroit, à l'imitation de cette derniere, préparer toutes les autres de la même maniere, mais j'ai remarqué le contraire, parceque la plupart des autres ſubſtances végétales contiennent plus de mucilage, & elles ſont plus diſpoſées à la fermentation que les roſes de provins. Ce mucilage contenu dans les végétaux deſſéchés reprend toutes ſes propriétés fermenteſcibles, lorſqu'il ſe trouve délayé dans de l'eau. Ainſi je ne connois pas de meilleur moyen pour remédier à tous ces inconvénients, que celui que j'ai propoſé, ou de réduire toutes les conſerves en tablettes.

Mais il y a des conſerves qui ne peuvent ſe faire ſuivant notre nouvelle méthode, telles que ſont celles de cochléaria, de beccabunga, & d'autres plantes de cette nature, parceque leur principale vertu réſide dans leurs ſucs & dans leurs principes volatils ; mais comme on a la facilité de ſe procurer la plupart de ces plantes dans toutes les ſaiſons de l'année, il convient de les faire à meſure que l'on en a beſoin, comme nous le dirons dans un inſtant.

La conſerve de cynorrhodon ne doit pas non plus entrer dans ce plan de réforme, parcequ'elle a l'avantage de ſe garder en bon état toute l'année, & même plus long-temps. Voici un modele de conſerve faite par la méthode que nous propoſons.

Conſerve de fleurs de Bourraches.

℞ Fleurs de Bourraches ſéchées & pulvériſées, ℥ j.

Sucre pulvérisé, ... ℥ iv.
Eau, ... q. s. ou ℥ iij.

On mêle le tout dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, pour former une sorte d'opiate.

De la même maniere on peut préparer les conserves de fleurs de buglose, de pavot rouge, d'hypéricum, de muguet & de toutes les fleurs & plantes altérantes, qui diminuent à peu-près de la même quantité pendant leur dessication.

REMARQUES.

Les feuilles, fleurs & racines qui perdent moins pendant leur exsiccation, peuvent s'employer en moindre dose, en observant toujours de faire entrer dans chaque conserve l'eau distillée de la même plante, lorsqu'elle est aromatique; par ce moyen on a des conserves plus fraîches & plus efficaces, & en même temps moins dégoûtantes, puisqu'elles se trouvent dépouillées de toutes les saveurs étrangeres qu'elles acquierent par la fermentation.

On peut, si l'on veut, pour une plus grande commodité, mêler le sucre en poudre avec les poudres de ces végétaux, & conserver ces mélanges bien secs dans des bouteilles bien bouchées: alors on forme, à mesure qu'on en a besoin, autant de conserves que l'on veut, en délayant ces poudres avec une suffisante quantité d'eau distillée de la même plante, ou avec de l'eau ordinaire, lorsque c'est la conserve d'une plante inodore; parceque les eaux distillées de ces dernieres, comme nous l'avons dit, n'ont pas de grandes vertus, & que d'ailleurs elles communiqueroient à ces conserves des saveurs empyreumatiques désagréables, sans leur donner plus de vertus.

Conserve de Roses qu'on peut préparer en tout temps.

℞ Roses de Provins séchées & pulvérisées, . ℥ iij.
Eau rose, ... ℥ viij.
Sucre, ... ℔ j ß.

On met dans un vaisseau convenable la poudre de roses: on la délaie avec l'eau rose: on laisse macérer ce mé-

lange à froid pendant cinq ou ſix heures : il prend la conſiſtance d'une pulpe : alors on fait cuire le ſucre à la plume, comme nous l'avons dit précédemment : on délaie avec un biſtortier la pulpe de roſe dans le ſucre tandis qu'il eſt chaud & encore liquide : on fait chauffer un peu ce mélange, afin que le ſucre pénetre bien la pulpe : on met la conſerve dans un pot, & on la garde pour l'uſage.

Quelques perſonnes avivent la couleur de cette conſerve en y ajoutant un peu d'eſprit de vitriol : mais cette méthode eſt blâmable pour les raiſons que nous avons dites en parlant du miel roſat.

Vertus. Cette conſerve eſt légèrement aſtringente. On la donne pour arrêter le cours de ventre & le vomiſſement : elle fortifie le cœur & l'eſtomac : elle aide à la digeſtion. Le plus ſouvent cette conſerve eſt l'excipient des autres médicaments, principalement des bols & des pilules.

Conſerve de Cynorrhodon.

℞	Pulpe de Cynorrhodon, ...	℔ j.
	Sucre, ...	℔ j. ß.

On amaſſe, dans la ſaiſon, des fruits de cynorrhodon bien mûrs : on les coupe en deux : on ſépare exactement le pédicule, le haut du calice, les graines & le duvet qui ſe trouvent dans l'intérieur : on les arroſe avec un peu de vin rouge : on couvre le vaiſſeau : on laiſſe macérer ce mélange dans un endroit frais pendant vingt-quatre heures, ou juſqu'à ce que le fruit ſoit ſuffiſamment ramolli : alors on le pile légèrement dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on tire la pulpe par le moyen d'un tamis de crin, comme nous l'avons dit en ſon lieu : il reſte l'écorce dure & ligneuſe du fruit, qu'on rejette comme inutile. (C'eſt afin de ne le point réduire en pulpe, que nous avons recommandé de piler légèrement ce fruit.) Lorſqu'on a ſuffiſamment de cette pulpe, on fait cuire le ſucre à la plume, & l'on y délaie la pulpe : on fait chauffer le mélange un inſtant, & on le coule dans un pot pour le conſerver. On en a deux livres & demie.

Vertus. La conſerve de cynorrhodon arrête le cours de ventre :

elle eſt diurétique : on s'en ſert pour la gravelle & dans les coliques néphrétiques. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once. Doſe.

Conſerve de Cochléaria.

♃	Feuilles de Cochléaria récentes, ...	℥ ij.
	Sucre, ...	℥ vj.

On pile enſemble ces deux ſubſtances, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, juſqu'à ce que la plante ſoit réduite en pulpe : alors on paſſe cette conſerve au travers d'un tamis de crin, de la même maniere qu'on le fait à l'égard des pulpes. Cette conſerve ne peut ſe garder que quelques jours en bon état : c'eſt pourquoi on ne doit la préparer qu'à meſure que l'on en a beſoin, & toujours ſans le ſecours de la chaleur. On ne doit employer que les feuilles & l'extrémité des petites tiges tendres, & rejetter les groſſes, parcequ'elles ſont trop ligneuſes & de moindre vertu.

La conſerve de cochléaria convient dans les affections ſcorbutiques : elle leve les obſtructions : elle excite l'urine. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix. Vertus. Doſe.

Des Poudres compoſées.

Les poudres compoſées ſont des mélanges de différents ingrédients pulvériſés enſemble, ou pulvériſés ſéparément, puis mêlés. Elles ſont la baſe des électuaires, des confections & opiates dont nous parlerons bientôt.

On nomme aſſez ordinairement *eſpeces*, des poudres compoſées qui contiennent tous les ingrédients d'un électuaire.

On doit éviter de faire entrer dans les poudres officinales des ſels alkalis fixes, comme le ſel de tartre, le ſel d'abſinthe, &c. parceque ces ſels attirent l'humidité de l'air, laquelle fait gâter les poudres.

Silvius établit un ordre pour la pulvériſation des ſubſtances qui doivent former une poudre compoſée : cet ordre paroît très bon au premier abord : c'eſt celui qu'on a ſuivi juſqu'à préſent ; il ſuppoſe une poudre compoſée,

dans laquelle on fait entrer des bois durs, des racines ligneuſes, des plantes entieres, des feuilles de plantes, des ſemences ſeches, des gommes, des réſines &c. Il recommande de piler d'abord les ſubſtances dures, & d'ajouter ſucceſſivement celles qui ſont de moins en moins difficiles à réduire en poudre; de mettre avec ces dernieres les ſubſtances viſqueuſes, telles que ſont certaines gommes-réſines, afin de mieux abſorber leur viſcoſité, & d'attendre que les premieres ſubſtances miſes dans le mortier ſoient pulvériſées en grande partie avant d'en ajouter de nouvelles, afin que la poudre compoſée ſe trouve le plus uniforme qu'il eſt poſſible. Enfin il recommande d'ôter les écorces des ſemences huileuſes & de les piler à part, afin que l'huile n'empêche point les autres ſubſtances de paſſer au travers du tamis. Il recommande auſſi de n'ajouter ces ſemences aux poudres qu'à meſure qu'on a beſoin des poudres, à moins qu'on n'ait occaſion de les renouveller ſouvent, parcequ'il a remarqué qu'elles ne peuvent ſe garder un mois en bon état: l'huile de ces ſemences rancit, & communique aux poudres de mauvaiſes odeurs & de mauvaiſes qualités.

Silvius recommande encore de ne jamais piler avec les ſubſtances végétales & animales les matieres pierreuſes & métalliques, mais de les broyer à part & de les mêler à la poudre après qu'elle eſt faite; parceque, comme le remarque fort bien cet Auteur, ces ſubſtances ſe pulvériſeroient très groſſièrement: elles reſſembleroient à du ſable qu'on auroit mêlé dans ces poudres.

Nous ferons pluſieurs remarques ſur ces regles établies par Silvius, & adoptées par quelques perſonnes ſans aucune reſtriction.

1°. Par la méthode de Silvius, tous les ingrédients d'une poudre compoſée ſe pilent en même temps: la premiere portion de poudre ſe trouve mêlée avec la derniere. Or nous avons fait obſerver, en parlant des poudres ſimples, qu'il y a des ſubſtances dont la premiere portion de poudre eſt la meilleure que celle qui vient après, comme ſont la plupart des feuilles; tandis qu'au contraire il y en a d'autres

dont les dernieres portions ſont beaucoup plus efficaces : tels ſont le quinquina, le jalap, la racine de turbith, &c. Par cette méthode toutes ces différentes portions de poudres ſont confondues avec les autres ſubſtances qui ſe pulvériſent en même temps.

2°. Parmi un certain nombre de ſubſtances qu'on pulvériſe enſemble, il s'en trouve toujours quelques unes qui ſont plus légeres, qui s'élevent hors du mortier, & qui voltigent dans l'air en pure perte. Les ingrédients de la poudre reſtante ne ſe trouvent plus alors dans les mêmes proportions qu'on les y avoit fait entrer d'abord, d'où il réſulte que cet ordre eſt défectueux à bien des égards.

Pour remédier à tous ces inconvénients, nous croyons qu'il vaut infiniment mieux piler & pulvériſer chacune ſéparément toutes les ſubſtances qui entrent dans une poudre, composée, les mêler enſuite dans un mortier, & les paſſer au travers d'un tamis, afin de rendre le mélange plus parfait.

On m'objectera peut être qu'il eſt néceſſaire de faire entrer dans les poudres compoſées des réſines ; des gommes-réſines, & des ſemences huileuſes, qu'on ne peut pulvériſer lorſqu'elles ſont ſeules. En examinant les différents exemples des poudres compoſées, dont nous allons parler, nous donnerons les moyens de ſurmonter ces difficultés ; ils ſerviront de réponſe à cette objection.

Poudre Anti-ſpaſmodique.

℞ Gui de Chêne,		℥ j ß.
Racines de Valériane ſauvage, Dictame, Pivoine, Ongle d'Elan,	ā ā.	℥ ß.
Cinabre,		ʒ ij.
Semences d'Atriplex,		ʒ ij.
Corail rouge préparé, Succin préparé, Corne de Cerf préparée à l'eau,	ā ā.	ʒ j ß.
Caſtor,		℈ j.
Semences de Pivoine,		℥ ß.

On met la ſemence de pivoine dans un mortier : on

frappe légèrement dessus pour casser l'écorce seulement : on sépare les amandes huileuses d'avec les fragments d'écorces, qu'on jette comme inutiles. On pile ces amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : lorsqu'elles sont suffisamment pilées & réduites en pâte, on ajoute le corail rouge & le succin, qui ont été préparés sur le porphyre, comme nous l'avons dit en son lieu : ensuite on ajoute les autres substances qu'on a pulvérisées chacune séparément : on mêle ces poudres le plus exactement qu'il est possible, & on les passe au travers d'un tamis de soie médiocrement serré : on enferme la poudre dans une bouteille qui bouche bien, & on la garde pour l'usage. La semence d'atriplex est farineuse, elle se pulvérise facilement seule. Par cette méthode, les ingrédients qui composent cette poudre, s'y trouvent exactement dans les proportions qu'ils sont prescrits; & l'on peut, en pulvérisant les choses séparément, faire un choix de la premiere ou de la derniere portion de poudre, qu'on sait être les meilleures, pour les employer dans les poudres composées. Comme la semence de pivoine contient beaucoup d'huile grasse expressive, qui rancit dans la poudre quelque temps après qu'elle est faite, on peut, si l'on veut, la supprimer, pour ne la mettre qu'à mesure qu'on a besoin de cette poudre, comme le prescrit Silvius.

Nous ne dirons rien sur la maniere de pulvériser l'ongle d'élan, ni sur les autres substances : nous en avons parlé dans leur temps.

Cette poudre convient dans les spasmes, dans les convulsions & les maladies vaporeuses : elle est hystérique, tonique & astringente; elle convient encore dans l'épilepsie. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

Vertus. Dose.

Poudre de Guttete.

℞ Gui de Chêne, Racines de Dictame, Pivoine, Semences de Pivoine,	āā.	℥ ß.
Semences d'Atriplex, Corail rouge préparé,	āā.	ʒ ij.
Ongle d'Elan, ...		℥ ß.

On mêle toutes ces ſubſtances, qu'on a pulvériſées chacune ſéparément, & on forme du tout une poudre comme la précédente.

On donne la poudre de Guttete dans les maladies vaporeuſes & de nerfs : on la fait prendre aux enfants pour appaiſer les convulſions épileptiques, & celles qui ſont occaſionnées par la pouſſe des dents. La doſe pour les enfants eſt depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule, & pour les adultes, depuis cette derniere doſe juſqu'à un gros & demi. Vertus. Doſe.

R E M A R Q U E S.

On fait quelquefois entrer des feuilles d'or & d'argent dans les poudres anti-ſpaſmodique & de Guttete ; mais ce n'eſt que comme ornement : ces métaux parfaits n'ont aucune vertu médicinale, tant qu'ils ſont ſous le brillant métallique. Lorſqu'on les fait entrer dans ces poudres, on les ajoute après que le mélange eſt fait : on ſe contente de déchiqueter ces feuilles, & on les mêle groſſièrement avec une ſpatule, afin de ne les point réduire en poudre fine, parcequ'il faut qu'elles ſoient très apparentes.

Poudre d'Or de Z E L.

℞ Cinabre artificiel préparé,	. . . . . .	℥ j.
d'Antimoine préparé,	. . . . . .	ʒ ß.
Sucre candi pulvériſé,	. . . .	℥ ij.
Ambre gris,	} ãã. . .	ʒ j.
Huile eſſentielle de Cannelle,		

On broie enſemble, ſur un porphyre, les deux eſpeces de cinabres & le ſucre : lorſque ces matieres ſont ſuffiſamment broyées & mêlées, on pulvériſe l'ambre gris dans un mortier, avec une portion du premier mélange, pour faciliter ſa pulvériſation : lorſqu'il eſt ſuffiſamment diviſé, on ajoute le reſte de la poudre & l'huile eſſentielle de cannelle, qu'on met goutte à goutte : on fait de tout un mélange exact, & on le conſerve dans un flacon qui bouche bien.

Cette poudre eſt ſtomachique ; elle convient dans les Vertus.

foibleſſes, les vapeurs, les palpitations de cœur, les coliques, les indigeſtions, pour l'épilepſie : on la dit propre à réparer les forces des vieillards : elle eſt ſudorifique. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Doſe.

REMARQUES.

Cette poudre à une apparence groſſiere, comme ſi elle avoit été mal pulvériſée, à raiſon de l'huile eſſentielle de cannelle qui pelotonne le ſucre; mais cela eſt aſſez indifférent.

On fait entrer dans cette poudre du cinabre d'antimoine : je penſe que, lorſqu'il eſt bien préparé, il ne contient rien qui ſoit différent du cinabre ordinaire : il eſt d'une couleur brune, lorſqu'il n'eſt pas ſuffiſamment ſublimé & purifié : il eſt en tout ſemblable au cinabre ordinaire, lorſqu'il a été ſublimé convenablement.

Pluſieurs Pharmacopées preſcrivent dans certaines compoſitions de Pharmacie du cinabre naturel; mais on doit éviter de l'employer, quelque pur qu'il paroiſſe, parcequ'il arrive ſouvent que le mercure, dans ces ſortes de cinabre, eſt minéraliſé en même temps par le ſoufre & par l'arſenic. Il eſt abſolument néceſſaire d'employer du cinabre artificiel qu'on a fait ſoi-même.

Poudre Diatragacanthe froide.

℞ Gomme Adragant,	. . . .	℥ j.
Arabique,	. . . .	ʒ v.
Amidon,	. . . .	ʒ ij.
Sucre,	. . . .	℥ j ß.
Régliſſe,		
Quatre grandes ſemences froides,	aā. .	ʒ j.
Semences de Pavot blanc,		

On réduit en pâte dans un mortier les quatre ſemences froides & la ſemence de pavot blanc : alors on ajoute les autres ſubſtances, qu'on a pulvériſées auparavant chacune ſéparément : on forme du tout une poudre qu'on paſſe au travers d'un tamis afin que le mélange ſoit plus exact.

Vertus. Cette poudre eſt adouciſſante & aſtringente : on la donne dans les maladies de poitrine & les crachements de

ſang, les inflammations & la pituite. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un gros. Doſe.

REMARQUES.

On ne doit préparer qu'une petite quantité de cette poudre à la fois, afin de la renouveller ſouvent, parceque l'huile des ſemences rancit quelque temps après que la poudre eſt faite : elle produit alors plus de mal que de bien ; elle eſt âcre, & occaſionne des inflammations dans la gorge.

Poudre d'Iris compoſée.

℞ Iris de Florence pulvériſée,		
Poudre Diatracaganthe froide,	*āā.*	℥ j.
Sucre candi,		

Mêlez & faites du tout une poudre ſuivant l'art.

Cette poudre eſt pectorale, adouciſſante, inciſive, propre à diviſer & à évacuer la pituite : on la fait prendre auſſi dans l'aſthme. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un demi gros ou deux ſcrupules. Vertus. Doſe.

Poudre tempérante de STAHL.

℞ Tartre vitriolé,	*āā.*	℥ ix.
Nitre pulvériſé,		
Cinabre préparé,		℥ ij.

On mêle ces trois ſubſtances ſur un porphyre.

On donne cette poudre dans les inflammations de la gorge, dans les chaleurs d'entrailles, dans les fievres ardentes & dans les rétentions d'urine. Stahl la recommande pour calmer les commotions vives du ſang, qui ſont accompagnées de chaleur, d'élancements, de pulſations, battements de cœur, palpitations : elle convient aux gens vaporeux. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule ; mais la doſe la plus ordinaire eſt de douze grains. Vertus. Doſe.

Sucre Vermifuge.

℞ Æthiops minéral préparé par le feu,	℥ ij.
Mercure crud,	℥ iij.
Sucre en poudre,	℥ vij.

On triture le mercure avec l'æthiops pour l'éteindre, lorſqu'il l'eſt parfaitement, on ajoute le ſucre, on le mêle très exactement : on conſerve cette poudre dans une bouteille.

Vertus. Ce ſucre convient dans les maladies vermineuſes ; on en Doſe. donne deux fois par jour à la doſe de ſix grains juſqu'à vingt-quatre, enveloppé dans un peu de confiture pour former un bol.

REMARQUES.

Quelques diſpenſaires preſcrivent un ſucre vermifuge fait avec du ſucre & du mercure coulant, en recommandant de triturer ces deux ſubſtances juſqu'à ce que le mercure ſoit éteint ; mais cela eſt abſolument impoſſible, le mercure reſte coulant & le ſucre reſte blanc. Si on ajoute de l'eau pour faciliter l'extinction, le mercure ſe diviſe un peu & ſe raſſable à meſure que l'eau s'évapore. J'ai trituré ſans relâche un pareil mélange pendant plus de quinze jours ſans plus de ſuccès ; mais par l'intermede de l'æthiops que nous preſcrivons le mercure s'éteint fort bien.

Poudre contre les Vers.

℞ Coralline préparée,
Semen-contra,
Semences d'Abſinthe,
de Tanaiſie,
Pourpier,
Citron,
Feuilles de Scordium,
Séné,
Rhubarbe,
ãã. . . . . ℥ j.

Toutes ces ſubſtances peuvent ſe réduire en poudre fine, chacune ſéparément, à l'exception de la ſemence de citron : on doit la monder de ſon écorce ligneuſe, & enſuite on la réduit en pâte dans un mortier : on ajoute les autres poudres, & on forme du tout une poudre comme les précédentes.

Vertus. Cette poudre tue les vers, & les évacue d'une maniere

douce & ſans fatiguer. La doſe eſt depuis ſix grains pour les enfants, juſqu'à un gros pour les adultes. Doſe.

Poudre Diarrhodon.

℞ Roſes de Provins, ... ℥ j.
Santal citrin, rouge, } *āā.* . . . . ʒ j ß.
Semences de Fenouil, Baſilic, Scariole, Pourpier, Plantain, } *āā.* . . . . . ʒ ß.
Gomme arabique, Ivoire calciné, Maſtic en larmes, } *āā.* . . . . ℈ ij.
Semences de Berberis, Cannelle, Bol d'Arménie préparé, Terre ſigillée préparée, Perles fines préparées, } *āā.* . . . . . ℈ j.

On forme de toutes ces ſubſtances une poudre de la même maniere que les autres. Le bol d'Arménie, la terre ſigillée & les perles doivent être préparées comme nous l'avons dit en ſon lieu. On emploie ordinairement de petites perles que l'on nomme *ſemences de perles :* cette matiere eſt un abſorbant, auquel on pourroit ſubſtituer, ſans inconvénient, les coquilles d'œufs préparées.

Cette poudre fortifie le cœur & l'eſtomac ; elle aide à la digeſtion ; elle eſt aſtringente : on la donne pour arrêter le vomiſſement, dans les pertes & les fleurs blanches. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Poudre des trois Santaux.

℞ Santal citrin, rouge, blanc, Roſes de Provins, } *āā.* . . . . ʒ iij.
Rhubarbe, Ivoire calciné, Régliſſe, } *āā.* . . . . ʒ ij.

On mêle toutes ces ſubſtances réduites en poudre, cha-

cune séparément, & on forme du tout une poudre : l'ivoire calciné doit être auparavant broyé sur le porphyre.

Vertus. On estime cette poudre cordiale, stomachique & hépatique, pour lever les obstructions de la rate, & pour réparer les forces après de grandes maladies. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Dose.

Poudre de la Comtesse de Kent, ou Poudre de serres d'Ecrevisses de mer.

℞ La partie noire des pinces d'écrevisse de mer,		℥ iij.
Yeux d'écrevisses préparés,	āā.	ʒ j.
Corail rouge préparé,		
Succin préparé,		
Corne de Cerf préparée à l'eau,		
Viperes,	āā.	ʒ ß
Perles préparées,		
Bézoar oriental,		

On broie toutes les substances absorbantes, chacune séparément, ainsi que le succin : on mêle toutes ces matieres sur le porphyre, bien exactement, avec la poudre de vipere : on serre la poudre dans une bouteille qui bouche bien.

On ne fait entrer ordinairement dans cette poudre que la partie noire des serres d'écrevisses de mer : cependant la partie supérieure, qui est jaunâtre, pourroit être également employée : elle n'en differe absolument que par la couleur, & elle a la même vertu absorbante : c'est un choix que faisoient les anciens, qui n'est fondé sur rien.

Vertus. On donne cette poudre pour arrêter le dévoiement qui survient dans la petite vérole : elle absorbe les aigres de l'estomac : on lui attribue une vertu sudorifique. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi gros. Dose.

Poudre absorbante.

℞ Vitriol de Mars,		ʒ vj.
Coquilles d'huitres préparées,	āā.	ʒ j ß.
Yeux d'écrevisses préparés,		
Corail rouge préparé,		
Antimoine diaphorétique,		
Cinabre préparé,		

Extrait d'Opium,
Huile essentielle de Girofle, } āā. . . . ʒ j.

On fait sécher le vitriol de Mars au soleil ou au bain-marie, pour le priver d'une partie de l'eau de sa crystallisation : on le mêle avec toutes les autres substances réduites en poudre ; & sur la fin du mélange, on ajoute l'huile essentielle de girofle. L'extrait d'opium peut se pulvériser seul, lorsqu'il a été bien séché au bain-marie. On doit enfermer cette poudre dans une bouteille qui bouche bien, à cause de cette derniere substance qui attire l'humidité de l'air.

Cette poudre est absorbante, sudorifique, anodine, hystérique : elle convient aux hypocondriaques, dans les palpitations de cœur. La dose est depuis six grains jusqu'à demi-gros. Vertus. Dose.

Poudre d'Ambre.

℞ Cannelle,
Zédoaire,
Girofle,
Macis,
Noix muscade,
Malabatrum,
Galanga, } āā. . . . . . . ʒ iij.
Bois d'Aloës,
Santal citrin,
Ecorces de citrons, } āā. . . . . . . ʒ ij.
Semences de Cardamome major,
minor,
Ambre gris, } āā. . ℥ j.

Toutes ces substances peuvent se réduire en poudre, chacune séparément : on met l'ambre gris dans un mortier : on le triture avec les poudres les plus seches pour le mieux diviser : lorsqu'il l'est suffisamment, on ajoute les ingrédients pulvérisés : on forme du tout une poudre que l'on conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Elle fortifie le cerveau, le cœur & l'estomac : elle aide à la digestion : elle excite la semence : elle est sudorifique. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Vertus. Dose.

Poudre létificante.

℞ Safran Gâtinois, Zédoaire, Bois d'Aloës, Girofle, Ecorces de Citrons, Galanga minor, Macis, Noix mufcades, Styrax calamithe, Semences de Bafilic,	*āā.* . . . . ʒ v.
Semences d'Anis, Ivoire, Thym, Epithym, Perles préparées,	*āā.* . . . . ʒ ij.
Os de cœur de Cerf, Camphre, Ambre gris,	*āā.* . . . . ʒ j.
Mufc, ...	℈ j.

Toutes les fubftances qui entrent dans cette poudre, peuvent fe pulvérifer chacune féparément, à l'exception des noix mufcades, du ftyrax calamithe, & du camphre. Il convient de les épifter & de les réduire en pâte dans un mortier : on ajoute une partie des poudres fucceffivement, afin d'abforber la vifcofité de ces matieres : on paffe le mélange au travers d'un tamis : on pile de nouveau ce qui refte fur le tamis avec le reftant de la poudre : on la paffe, comme deffus, au travers d'un tamis : par ce moyen, on parvient à mêler ces matieres avec les poudres feches, fans qu'il y ait de perte fenfible de l'une ou de l'autre fubftance.

On peut, de la même maniere, incorporer dans les poudres compofées toutes les gommes réfines, qui font difficiles à pulvérifer tant qu'elles font feules : il fuffit de ne les faire entrer que dans des proportions convenables avec des fubftances feches. D'ailleurs, fi on les faifoit entrer en trop grande quantité, on n'en viendroit pas mieux à bout par la méthode ordinaire.

Vertus. Cette poudre fortifie l'eftomac ; elle aide à la digeftion, elle

elle excite l'appétit, elle corrige la mauvaiſe haleine, elle répare les forces perdues par des épuiſements ou de longues maladies : on la dit propre pour diſſiper la mélancolie & les palpitations : elle excite la ſemence. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Doſe.

Poudre d'Arum composée, ou *Poudre Stomachique de Birckman.*

♃ Racines d'Arum,		℥ ij.
de Calamus aromaticus,	*āā.*	℥ j.
de Saxifrage,		
Yeux d'Ecreviſſes préparés,		℥ ß.
Cannelle,		ʒ iij.
Sel de Duobus,		ʒ ij.
Sel ammoniac,		℈ ij.

On forme du tout une poudre ſuivant les regles que nous avons détaillées.

On dit cette poudre propre pour les maladies de l'eſtomac & du cerveau, pour la mélancolie hypocondriaque, pour lever les obſtructions du méſentere. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

R E M A R Q U E S.

L'auteur de cette poudre preſcrit de prendre les racines d'arum lorſqu'elles commencent à pouſſer des paquets de feuilles, de les laver, de les couper par tranches, & de les faire infuſer à deux repriſes dans du vin blanc, la premiere fois pendant vingt-quatre heures, pendant douze heures pour la ſeconde, & de faire ſécher enſuite ces racines pour pouvoir les pulvériſer. Son intention, par cette préparation, eſt d'adoucir la vertu trop purgative de cette racine. Mais comme on lui enleve entièrement cette vertu par ces infuſions réitérées, on eſt dans l'uſage de l'employer ſans toutes ces préparations.

Poudre aſtringente.

♃ Racines de Tormentille,		
Conſoude,	*āā.*	ʒ iij.
Biſtorte,		

Fleurs de Grenades, Graines de Kermès,	} āā.	ʒ ij.
Semences de Plantain, Berberis,	} āā.	ʒ j.
Ivoire crud, ...		ʒ j ß.
Sang de dragon, ...		ʒ ij.
Mastic en larmes, ...		℥ j.
Succin, Bol d'Arménie, Terre sigillée, Corail,	préparés, āā.	ʒ j ß.
Cachou, ...		℈ ij.
Opium, ...		Gr. viij.

On forme du tout une poudre comme les précédentes.

Vertus. Cette poudre convient dans le vomissement, dans le crachement de sang, les hémorrhagies, les pertes & les fleurs blanches; elle est puissamment astringente : on la fait prendre aussi pour arrêter les gonorrhées. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Dose.

Poudre sternutatoire.

♃ Feuilles de Marjolaine, Bétoine, Fleurs de Muguet,	} āā.	℥ j.
Feuilles d'Asarum, ...		ʒ ß.

Faites du tout une poudre composée suivant l'art.

Vertus. On en fait usage de la même maniere que la suivante; elle sert aux mêmes usages.

Autre Poudre sternutatoire, connue sous le nom de Poudre capitale de Saint-Ange.

♃ Feuilles d'Asarum, ...	℥ j.
Ellébore blanc, ...	℈ j.

On pulvérise chacune séparément ces deux substances : on les mêle ensemble, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Cette poudre est de la composition d'un Empyrique qui lui a donné son nom : j'en rapporte ici la recette, parceque son auteur n'a pas laissé de l'accréditer. Elle produit de plus grands effets que la précédente, à cause de l'ellébore blanc

qu'il y fait entrer. On fait uſage de cette poudre comme du tabac rapé : on n'en prend qu'une très petite quantité d'abord, afin de ſonder ſes effets.

Cette poudre fait éternuer : les ſecouſſes qu'elle occaſionne, font un ébranlement dans la tête, qui produit un relâchement & un écoulement d'eau : elle décharge la tête ; mais elle eſt ſujette à donner de l'enchifrenement. On peut, ſi l'on veut, pour la rendre plus douce, faire infuſer l'ellébore dans ſix onces d'eau bouillante, jetter l'infuſion, faire ſécher la poudre, & la mêler enſuite avec celle d'aſarum, elle ſera alors auſſi douce que la précédente. Vertus.

Poudre amere pour la Goutte.

℞ Racines de Gentiane,
de grande Centaurée,
d'Ariſtoloche ronde,
Sommités de Chamædris,
Chamæpitys,
Petite Centaurée,
} *āā.* . . . ℥ j.

On forme une poudre compoſée avec toutes ces ſubſtances réduites en poudre, chacune ſéparément.

Cette poudre eſt ſtomachique, vermifuge déterſive, vulnéraire, fébrifuge : on la fait prendre dans l'accès de la goutte, lorſqu'il y a quelques diſpoſitions fébriles. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Poudre purgative pour la goutte, de M. PERARD.

℞ Semences de Chardon bénit,
Carthame,
} *āā.* . . . ʒ iv.
Diagrede,
Racines de Salſepareille,
Squine,
Gayac,
} *āā.* . . . . . ℥ iv.
Crême de Tartre,
Séné mondé,
} *āā.* . . . . ℥ j.
Cannelle, ... ʒ ij.

On forme du tout une poudre ſuivant l'art.

La ſemence de chardon bénit peut ſe pulvériſer ſeule ; il faut ſéparer l'écorce de celle de carthame, & la réduire

en pâte dans un mortier, avant que de la mêler avec les autres poudres.

Vertus. Dose. Cette poudre est un très bon purgatif : on s'en sert avec succès pour évacuer l'humeur de la goutte. On en prend un gros au déclin de chaque lune, mais jamais pendant l'accès.

Poudre Cornachine, ou *de Tribus*, ou *du Comte de* WARWICK.

℞ Diagrede,	)	
Crême de Tartre,	} āā. . .	℥ j.
Antimoine diaphorétique,	)	

On mêle & on forme du tout une poudre.

Vertus. Dose. Cette poudre est un fort bon purgatif. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros. Il faut éviter de la faire prendre dans les maladies inflammatoires.

REMARQUES.

Quelques personnes pensent que la poudre cornachine acquiert une vertu émétique en vieillissant, à raison de l'acide huileux du tartre, qui agit d'une maniere insensible sur l'antimoine diaphorétique; il y en a même plusieurs exemples cités par de bons Praticiens. Mais il y a lieu de présumer que cet effet n'a lieu que lorsque l'antimoine diaphorétique, a été mal préparé, & sur-tout lorsqu'il a été fait avec du régule d'antimoine. J'ai remarqué que la crême de tartre dissout mal l'antimoine diaphorétique; & celui qu'elle a dissous ne m'a point paru changé de nature : en second lieu, je n'ai point remarqué d'effet émétique à de la poudre cornachine faite depuis dix années, & qui avoit été préparée avec de l'antimoine diaphorétique fait avec une partie d'antimoine crud & trois parties de nitre.

Mais lorsqu'on prépare l'antimoine diaphorétique avec parties égales de régule d'antimoine & de nitre, il est certain que cette espece d'antimoine diaphorétique peut, par son séjour avec la crême de tartre, devenir émétique pour deux raisons.

1°. Le régule d'antimoine, qui ne contient plus de

soufre, ne détonne pas avec le nitre, comme l'antimoine crud. 2°. Lorsqu'on n'emploie que parties égales de nitre & de régule d'antimoine, le nitre calcine, à la vérité, la surface de chaque molécule du régule divisé; mais l'intérieur n'est, pour ainsi dire, qu'à demi calciné, & qu'à demi privé de son phlogistique. Cela est si vrai, qu'en lavant cette espece d'antimoine diaphorétique, on n'en trouve que la moitié réduite en poudre fine : l'autre portion est en petites écailles argentines brillantes, semblables à de beau mica blanc; & on ne peut réduire cette portion en poudre fine, qu'en la passant sur le porphyre. Quelques personnes ne préparent leur antimoine diaphorétique qu'avec le régule d'antimoine, parcequ'il est moins coûteux; & plus facile à préparer. Elles pourroient remédier à cet inconvénient, en broyant ensemble sur le porphyre le régule & le nitre; mais cette main-d'œuvre est trop embarrassante pour des gens qui sont dans l'impuissance d'en sentir l'utilité, & qui d'ailleurs s'inquietent fort peu des effets des remedes qu'ils préparent : ils ne cherchent que le coup d'œil & l'apparence.

Poudres vomitives d'Helvétius.

℞ Tartre Emétique, ... ℥ j.
Ipécacuanha, ... ℥ iv.
Crême de Tartre, ... ℥ viij.

On mêle ensemble ces trois substances, qu'on a pulvérisées séparément auparavant : on passe le mélange au travers d'un tamis de soie pour être sûr qu'il est exact.

La dose est de dix-huit grains. Dose.

Poudre Hydragogue.

℞ Jalap, ... ℥ ß.
Méchoacan, ... ʒ ij.
Gomme gutte, ... ʒ ß.
Cannelle, } āā. . . . . ℈ iv.
Rhubarbe, }
Feuilles de Soldanelle, } āā. . . . . . ʒ j.
Semences d'Hieble, }
d'Anis, }

Faites du tout une poudre ſuivant l'art.

Vertus. Cette poudre eſt fortement purgative : elle convient dans l'hydropiſie pour purger & évacuer les eaux. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules. Doſe.

Poudre de Mademoiſelle GRIMALDI.

℞ Réſine de ſcammonée pulvériſée,	. . .	℥ ij. ʒ j.
Safran de mars préparé à la roſée,	. . .	℥ iv ß.
Magnéſie blanche,	. . . .	℥ j.
Crême de Tartre pulvériſée,	. . . . .	℥ iij.
Noir de Fumée,	. . . .	ʒ x.
Perles Orientales préparées, Bezoard Oriental préparé,	*āā*. . .	℥ j.
Huile eſſentielle de Genievre, Baume de Copahu,	*āā*. . .	ʒ iij.

On met dans un mortier de marbre toutes les ſubſtances qui ſont en poudre, on les mêle exactement & on ajoute l'huile eſſentielle de genievre & le baume de Copahu : on triture ce mélange juſqu'à ce que ces dernieres ſubſtances ſoient bien incorporées : on paſſe la poudre au travers d'un tamis, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. On dit cette poudre bonne pour la fievre, & contre les maladies de la peau, & ſingulièrement pour les dartres; on la dit auſſi ſtomachique. Mais cette poudre doit être purgative à raiſon de la réſine de ſcammonée qu'on fait entrer dans ſa compoſition. La doſe eſt de quarante grains. Doſe.

Poudre de VERNIX.

℞ Vitriol blanc, bleu, Alun calciné, Céruſe, Terre ſigillée,	*āā*.	℥ j.

On fait liquéfier enſemble, dans un creuſet, les deux vitriols & l'alun : on coule la matiere dans un mortier de fer, on la pulvériſe, & on ajoute la céruſe & la terre ſigillée : on mêle le tout exactement, & on ſerre la poudre dans une bouteille.

Cette poudre ne s'emploie que pour l'extérieur : elle est astringente : elle arrête le sang, étant appliquée sur les plaies : on la fait entrer dans les injections astringentes, lorsqu'il est nécessaire d'arrêter la gonorrhée. Vertus.

Poudre de Corail anodine d'HELVETIUS.

℞	Opium, ...	℥ iv.
	Myrrhe, ...	℔ j ß.
	Cascarille, ...	℔ j.
	Bol d'Arménie, ...	℥ iv.
	Cannelle giroflée, ...	℔ j.
	Corail rouge préparé, ...	℥ iv.

On pulvérise toutes ces substances chacune séparément : on les mêle ensuite, & on conserve la poudre dans une bouteille qu'on bouche bien.

Cette poudre est calmante, astringente, stomachique : on la donne dans les cours de ventre, dans les dyssenteries, dans les coliques d'estomac, dans les pleurésies : elle est un peu sudorifique. La dose est depuis dix-huit grains jusqu'à deux scrupules. Cette poudre contient un grain d'opium par chaque prise de dix-huit grains. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Dans la premiere édition de cet Ouvrage, on trouve une poudre qui porte le même nom que celle-ci : la recette m'en avoit été donnée comme étant véritable ; mais ayant examiné par moi-même de cette poudre venant de l'auteur ; j'ai trouvé qu'elle étoit composée telle que nous en donnons ici la recette.

Poudre fébrifuge & purgative d'HELVETIUS.

℞	Quinquina, ...	ʒ vj.
	Sel de Duobus, ...	℥ j.
	Nitre purifié, ...	ʒ j.
	Safran, Gomme gutte, } āā.	gr. xij.
	Diagrede, ...	℥ ß.
	Crême de Tartre, ...	℥ j ʒ vj.
	Sel de Seignette, ...	ʒ iij.
	Tartre émétique, ...	ʒ ij.

Cinabre préparé, ... gr. vj.
Jalap, ... ʒ ij.
Suc d'Ail, ... ʒ j.

On forme du tout une poudre exactement mêlée. Helvetius faisoit entrer dans cette poudre une bien plus grande quantité de gomme gutte, mais elle étoit trop violente : elle occasionnoit des superpurgations. Il entre, par prise de dix-huit grains, un peu moins que les trois quarts d'un grain de tartre émétique.

Vertus. Cette poudre convient dans toutes les fievres intermittentes, & lorsqu'il est nécessaire d'évacuer par bas. Cette Dose. poudre excite quelquefois des nausées. La dose est depuis dix-huit grains jusqu'à un demi-gros.

Des Electuaires, Confections & Opiates.

Les électuaires sont de deux sortes, les mous & les solides. On nomme aussi ces derniers *Tablettes*, à cause de leur consistance seche & ferme.

Les électuaires, les confections & les opiates sont des especes de conserves composées, & molles pour l'ordinaire, dans lesquelles on fait entrer des poudres, des pulpes, du miel ou du sucre, & souvent ces deux dernieres substances en même temps.

Les électuaires mous, les confections & les opiates sont tous d'une consistance à-peu-près semblable aux conserves molles dont nous avons parlé : ces médicaments sont composés des mêmes ingrédients, & ils ne different entre eux, que par leur dénomination. Les conserves dont nous avons parlé, sont des électuaires simples.

Les Anciens entendoient par électuaires & par confections, des compositions parfaites, & dans lesquelles on ne faisoit entrer que des drogues choisies. Ils ne donnoient le nom d'opiates, qu'aux électuaires dans lesquels ils faisoient entrer de l'opium : c'est de cette drogue que les opiates tiroient leur nom. Mais présentement on donne ce nom à beaucoup d'électuaires dans lesquels on ne fait point entrer d'opium. Il est consacré plus volontiers pour les électuaires magistraux, quoique néanmoins plusieurs électuaires offi-

cinaux portent encore aujourd'hui ce nom, ſans qu'il entre d'opium dans leur compoſition.

Ces compoſitions ont été inventées : 1°. pour corriger l'action trop violente de certaines drogues ſimples : 2°. pour augmenter la vertu de pluſieurs autres : 3°. pour unir, par ce mélange & par la fermentation que ces médicaments éprouvent après qu'ils ſont faits, la vertu des drogues, afin qu'il n'en réſulte, pour ainſi dire, qu'une ſeule : 4°. pour qu'on puiſſe garder les médicaments plus long-temps, avec toutes leurs propriétés : 5°. pour les mettre en état d'être pris plus facilement, & pour y avoir recours dans le beſoin, ſans que le malade ſoit obligé d'attendre la longueur de la préparation d'autres médicaments.

Mais nous verrons dans des remarques générales, que nous ajouterons à la ſuite des électuaires, qu'il s'en faut de beaucoup que toutes ces intentions ſoient remplies, puiſque la plupart ſont ſujets à ſe gâter quelque temps après qu'ils ſont faits. Il vaudroit infiniment mieux ſupprimer preſque tous les électuaires de la Pharmacie, & ne conſerver que leurs poudres, qu'on délaieroit avec une ſuffiſante quantité de ſyrop approprié, pour former, chaque fois qu'on en auroit beſoin, la quantité d'électuaire qu'on voudroit ; au moins eſt-il certain qu'on ſeroit plus ſûr de leurs effets.

On a donné le nom de *bols* à de petites proviſions d'opiates qu'on prépare à meſure que le Médecin les preſcrit. Les bols different des électuaires ſeulement par la conſiſtance : ils ſont un peu plus durs : ils ne ſont preſcrits que pour quelques priſes, au lieu que ce que l'on nomme communément *électuaires*, eſt une proviſion de bols qu'on prend pendant un certain temps.

Tout ce que nous avons dit ſur les poudres compoſées eſt applicable à celles qui font la baſe des électuaires : ainſi nous paſſerons légèrement ſur la préparation des poudres qu'on fait entrer dans ces compoſitions.

On diviſe les électuaires mous en altérants & en purgatifs.

Des Electuaires altérants.

Confection d'Hyacinthe.

℞ Terre ſigillée, Yeux d'Ecreviſſes,	prép. āā.	℥ iij.
Cannelle, ...		℥ j.
Feuilles de Dictame de Crete, Santal citrin,	āā. . . .	ʒ iij.
Myrrhe, ...		ʒ ij.

On mêle enſemble toutes ces ſubſtances, qu'on a pulvériſées chacune ſéparément, & on en forme une poudre. Alors,

℞ Safran en poudre, ...	℥ ß.
Syrop de Limons, ...	℔ j.
Camphre, ...	gr. viij.
Miel de Narbonne, ...	℥ xij.
Huile eſſentielle de Citron, ...	gutt. vj.

On met le ſafran dans un mortier de verre : on le délaie avec le ſyrop de limon, en ſe ſervant d'un pilon de bois : on laiſſe macérer ce mélange pendant trois ou quatre heures ; enſuite on ajoute le miel de Narbonne, qu'on a liquéfié & écumé, & on le mêle tandis qu'il eſt encore chaud.

D'une autre part, on pulvériſe le camphre avec une goutte ou deux d'eſprit de vin : on le mêle peu-à-peu avec la poudre ci-deſſus : on ajoute enſuite l'huile eſſentielle de citron : on mêle cette poudre avec le miel & le ſyrop : lorſque le mélange eſt bien fait, on ajoute un demi-gros de feuilles d'argent : on met cet électuaire dans un pot, & on le conſerve pour l'uſage.

Vertus. La confection d'hyacinthe adoucit les aigres, fortifie le cœur & l'eſtomac : elle eſt ſudorifique : elle convient dans les dévoiements : on la fait prendre dans la petite vérole, lorſqu'il eſt néceſſaire de pouſſer par la tranſpiration. La

Doſe. doſe eſt depuis dix-huit grains juſqu'à un gros & demi.

R E M A R Q U E S.

Pluſieurs Pharmacopées font entrer dans cette compoſition beaucoup de pierres vitrifiables, comme les hyaçin-

thes, les topazes, les émeraudes, les rubis, les grenats, &c. mais la Faculté de Paris a déja réformé de son Dispensaire presque toutes ces substances ; elle n'a conservé que les hyacinthes, vraisemblablement parceque ce sont elles qui donnent le nom à cette composition ; mais comme ces substances sont inattaquables & indissolubles par la voie humide dans tous les menstrues, soit acides, soit alkalis, elles peuvent être considérées comme dénuées de vertus médicinales : nous avons cru, par cette raison, devoir supprimer de cette composition, même les hyacinthes, quoiqu'elle en porte le nom.

La Faculté de Paris a encore supprimé de cette composition la soie crue, avec juste raison : cette substance est inattaquable par les liqueurs gastriques : elle est cependant enduite à sa surface d'une matiere qui paroît analogue au succin, & qui peut avoir quelque vertu : on enleve ordinairement cette matière à la soie après qu'elle a été filée, avant de l'employer dans les arts : on nomme cette opération *décreusement* de la soie.

La confection d'hyacinthe nouvellement faite est d'une belle couleur jaune dorée ; mais elle noircit un peu en vieillissant. Quelques personnes, pour remédier à cet inconvénient, suppriment le safran & mettent à sa place de la pierre hématite préparée ; mais cette substitution dénature entièrement les vertus de cet électuaire, en ce que le safran est un fort bon anodin, & que la pierre hématite est un puissant astringent. Il vaut mieux employer la confection d'hyacinthe sous sa vilaine couleur, sur-tout lorsqu'elle n'est pas trop vieille, que d'employer de celle qu'on a colorée avec de la pierre hématite.

Les feuilles d'argent, qu'on ajoute à cet électuaire, ne sont mises que pour l'ornement. Quelques Dispensaires prescrivent des feuilles d'or ; mais on est dans l'usage de n'employer que des feuilles d'argent, parcequ'elles paroissent sous la couleur de celle d'or, lorsqu'elles sont mêlées dans cet électuaire, à cause des ingrédients colorants qui couvrent leur surface.

Confection Alkermès.

℞	Graines de Kermès,	℥ j.
	Santal citrin,	ʒ j ß.
	Roses de Provins,	ʒ vj.
	Cassia lignea,	ʒ iij.
	Perles, Corail rouge, } prép. āā.	℥ j.
	Bois d'Aloës,	℥ ß.
	de Rhodes,	ʒ j ß.
	Cannelle,	℥ iij.
	Cochenille,	ʒ ij.

On forme de toutes ces substances, réduites en poudre chacune séparément, une poudre composée. Alors,

℞	Syrop de Kermès,	℔ j.
	Poudre composée ci-dessus,	℥ iv.
	Alun de Roche,	℈ j.
	Feuilles d'Argent,	gr. xij.

On réduit l'alun de roche en poudre fine, dans un mortier de verre : on verse par-dessus le syrop de kermès (1), qu'on fait chauffer un peu pour le liquéfier : on délaie la poudre avec un pilon de bois : lorsque le mélange est bien fait, on ajoute les feuilles d'argent : on les mêle à cet électuaire, en prenant garde de les trop briser, parcequ'elles doivent être apparentes : elles sont mises pour ornement.

Vertus. Cet électuaire est propre pour fortifier le cœur, l'estomac & le cerveau ; pour exciter la semence. On en donne dans les palpitations, dans les syncopes : il empêche l'a-

Dose. vortement. La dose est depuis un scrupule jusqu'à un gros.

Remarques.

Ordinairement on ne fait entrer qu'une once de poudre sur une livre de syrop de kermès ; mais j'ai remarqué que cela formoit un électuaire liquide & syrupeux ; d'ailleurs il n'y a aucun inconvénient à mettre une plus grande quantité de poudre : les proportions que nous prescrivons forment un électuaire d'une consistance convenable.

---

(1) Qu'on a purifié comme nous l'avons dit en son lieu.

Thériaque.

℞ Trochiſques de Scille,		℥ vj.
de Viperes,	āā.	℥ iij.
d'Hédicroon,		
Poivre long,		
Opium,		
Agaric,	āā.	℥ j ß.
Iris de Florence,		
Cannelle,		
Scordium,		
Roſes de Provins,		
Semences de Navets ſauvages,		
Suc de Régliſſe,		
Baume de la Mecque,		
Racines de Gentiane,	āā.	ʒ iv.
Calamus Aromaticus,		
Meum,		
Valériane major,		
Nard Celtique,		
Feuilles de Chamæpithys,		
Chamædrys,		
Malabatrum,		
Sommités d'Hypéricum,		
Pouliot de montagne,		
Amomum en grappe,		
Fruits de Baume,		
Semences de Cardamum minor,		
d'Ammi,		
de Thlaſpi,		
d'Anis,		
de Fenouil,		
de Seſeli,		
Suc d'Hypociſtis,		
d'Acacia,		
Racines de Quinte-Feuille,	āā.	ʒ vj.
Coſtus arabique,		
Gingembre,		
Rapontic,		
Caſſia lignea,		
Calament de montagne,		
Dictame de Crete,		
Sommités de Marrube,		
Nard indique,		
Fleurs de Stœchas,		
Squenanthe,		

Safran, Semences de Perſil de Macédoine, Poivre Noir, Myrrhe, Oliban, Térébenthine de Chio, Ecorces de Citron,	ãã.	ʒ vj.
Styrax calamithe, Gomme Arabique, Sagapenum, Terre ſigillée préparée, Vitriol calciné en blancheur,	ãã.	℥ ß.
Racines d'Ariſtoloche *tenuis*, Sommités de Centaurées, Semences de Daucus, Opopanax, Galbanum, Caſtor, Bitume de Judée,	ãã.	ʒ ij.
Miel de Narbonne,		℔ x ß.
Vin d'Eſpagne,		q. ſ.

Nous ſuivrons l'uſage ordinaire pour la manipulation de cet électuaire ; enſuite de quoi nous ferons nos remarques, & nous propoſerons la réforme qu'on pourroit faire pour le perfectionner.

Ordinairement on pulvériſe toutes ces ſubſtances enſemble : on conſerve ſeulement le baume de la Mecque, & la térébenthine de Chio. Lorſque la poudre eſt faite, on fait liquéfier le miel avec deux livres de vin d'Eſpagne, pour pouvoir l'écumer lorſqu'il eſt à demi refroidi : on ajoute les baumes qu'on a conſervés à part : on délaie les poudres avec un grand biſtortier, & l'on ajoute une ſuffiſante quantité de vin d'Eſpagne : lorſque le mélange eſt exact, on le conſerve dans un grand pot.

Vertus. La thériaque eſt cordiale, ſtomachique, tue les vers & les ſemences vermineuſes qui ſe développent dans les fievres malignes : on la fait prendre dans le dévoiement & le flux dyſſentérique, dans la toux invétérée : elle eſt calmante, légèrement ſudorifique : on la donne dans la petite vérole, comme un fort bon cordial.

On l'emploie dans les attaques de peſte, comme défen-

ſive du mauvais air. La doſe eſt depuis dix-huit grains juſqu'à deux gros. Doſe.

On l'emploie auſſi à l'extérieur : elle eſt un véſicatoire doux : elle eſt bonne pour la piquure des bêtes venimeuſes.

REMARQUES.

La plupart des Pharmacopées recommandent de diſſoudre, d'une part, l'opium dans du vin d'Eſpagne pour le purifier ; d'une autre part, d'en faire autant pour les ſucs de régliſſe & d'acacia ; en troiſieme lieu, de diſſoudre dans du vin d'Eſpagne le galbanum, le ſagapenum & l'opopanax ; enfin de délayer le miel avec de pareil vin d'Eſpagne pour l'écumer : alors on commence par mêler l'opium, ainſi préparé, dans toute la quantité de miel ; enſuite les ſucs de régliſſe & d'acacia, les gommes réſines, le chalcitis, le baume de la Mecque & la térébenthine de Chio ; enfin on délaie les poudres peu-à-peu avec un biſtortier, & on remue ce mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact.

Cette derniere manipulation, pour la confection de cet électuaire, n'eſt pas meilleure que la premiere que nous avons donnée : elle eſt ſeulement un peu plus embarraſſante. D'ailleurs les ſucs de régliſſe, d'acacia, l'opium & les gommes réſines, ſans être deſſéchés, ſe pulvériſent très bien à la faveur des autres ſubſtances qui ne contiennent rien de viſqueux : ces matieres ſe trouvent même mieux diviſées.

J'ai cru devoir rapporter la recette de la thériaque, telle qu'on la fait ordinairement. Il eſt facile de s'appercevoir qu'il entre dans ſa compoſition une grande quantité de ſubſtances inutiles, de peu de vertu, & qui ne ſervent qu'à diminuer les effets de celles qui en ont de ſalutaires. Dans le grand nombre des autres drogues, il s'en trouve pluſieurs qui ont des vertus bien décidées, mais qu'on peut ſupprimer encore, parcequ'elles ſont dominées par d'autres qui y entrent en plus grande quantité, qui ont infiniment plus de vertu & effacent celle des autres. En pulvériſant toutes les drogues enſemble, ſuivant l'uſage ordinaire, on

tombe dans les inconvénients dont nous avons parlé aux poudres composées, c'est-à-dire que celles qui se pulvérisent les premieres, s'élevent en partie hors du mortier, en pure perte : les poudres de peu de vertu, que fournissent certaines substances au commencement de leur pulvérisation, se trouvent comprises dans la totalité de l'électuaire : celles qui sont faciles à pulvériser, & qui fournissent des poudres de peu de vertu sur la fin de leur pulvérisation, se trouvent encore mêlées avec les autres substances, &c.

Les trochisques de scille qu'on fait entrer dans la thériaque, sont plutôt ceux de farine d'orobe, comme nous le ferons voir plus particulièrement à l'article des trochisques. Ceux de viperes ne signifient pas grand'chose, lorsqu'on les prépare suivant la méthode ordinaire. Les trochisques d'hédicroon sont composés de drogues qui entrent presque toutes dans la thériaque : c'est par conséquent une répétition qui paroît assez inutile : c'est, pour ainsi dire, une partie de thériaque moins composée, qu'on ajoute à vingt ou trente de thériaque beaucoup plus composée. Le vitriol calciné en blancheur sert à donner une couleur noire à cet électuaire, parceque le fer se trouve précipité par les matieres astringentes, & forme de l'encre ; d'où il résulte que cet électuaire a besoin d'une grande réforme : je vais proposer la mienne : je souhaite qu'elle fasse plaisir aux Artistes qui aiment la précision dans les opérations de Pharmacie.

Thériaque réformée.

℞ Squames de Scille séchées, ... ℥ iv.
Iris de Florence, ... ℥ ß.
Gingembre, ...
Dictame de Crete,
Nard Indique,
Stœchas Arabique,
Safran Gâtinois,
Myrrhe,
Racines de Gentiane,
Calamus aromaticus,
Meum,
Valériane,
Nard celtique,
Amomum, ...
} aã. . ʒ vj.

poivre long

Poivre long,	. . . .	℥ iij.
Scordium,	. . . .	℥ iv.
Cannelle,	. . . .	℥ j.
Squenanthe,	. . . .	℥ j ß.
Semences de Fenouil,	. . . .	℥ j ß.
Opium,	. . . .	ʒ xj.
Castor,	. . . .	ʒ ij.
Baume de Judée,	. . . .	℥ ij.
Styrax calamithe, } āā.	. . . .	℥ ß.
Sagapenum, }		
Galbanum,	. . . .	ʒ ij.
Vin d'Espagne,	. . . .	q. s.
Miel de Narbonne,	. . . .	℔ iv.

On met à part le baume de Judée, le styrax calamithe, le sagapenum, le galbanum, le vin d'Espagne & le miel de Narbonne. On pulvérise chacune séparément toutes les autres substances : on pese chacune de ces poudres dans les proportions ci-dessus indiquées : on en forme une poudre composée. D'une autre part, on fait liquéfier le miel avec une livre de vin d'Espagne : on le coule au travers d'un tamis, pour séparer l'écume : enfin on fait liquéfier, dans une bassine au bain-marie, le baume de Judée, le styrax calamithe, le sagapenum & le galbanum. On délaie ces dernieres substances liquéfiées, avec un bistortier, en mettant un peu de miel chaud : on ajoute un peu de la poudre pour diviser cette matiere résiniforme ; alors on ajoute alternativement du miel & de la poudre : on forme du tout un mélange qu'on remue avec le bistortier, jusqu'à ce qu'il soit exact : on le conserve dans un pot pour l'usage.

Au moyen de cette manipulation, les drogues qu'on fait entrer dans la thériaque se trouvent dans les justes proportions qu'elles sont prescrites. Celle-ci, comme la thériaque ordinaire, contient un grain d'opium par gros. Le vin d'Espagne, sans qu'il dissolve les gommes & les résines parfaitement, suffit cependant pour les liquéfier assez, & pour qu'on puisse les mêler exactement avec les autres ingrédients.

Les Charlatans distribuent de la thériaque qu'ils prétendent meilleure que toutes les autres, parcequ'elle a la propriété de faire vomir & de faire sortir le poison hors de

l'eſtomac, lorſqu'on a eu le malheur d'en avaler. La propriété émétique de cette thériaque ne lui vient que du verre d'antimoine qu'ils y mêlent; mais ils s'efforcent de faire croire que cette thériaque a une antipathie pour le poiſon : il n'eſt pas rare de trouver, parmi le peuple, des gens aſſez ſimples pour les en croire ſur leur parole.

Thériaque Diateſſaron.

℞ Racines de Gentiane, d'Ariſtoloche ronde, Baies de Laurier, Myrrhe,	āā. . .	℥ iv.

On pulvériſe toutes ces ſubſtances chacune ſéparément : on les mêle enſemble pour former une poudre compoſée, qu'on mêle avec,

Miel blanc écumé, Extrait de Genievre,	āā.	℥ xij.

On met dans une baſſine le miel & l'extrait de genievre : on les fait liquéfier : on ajoute la poudre, qu'on mêle exactement avec un biſtortier : on ſerre cette thériaque dans un pot.

Vertus. On eſtime cette thériaque propre contre les piquures des bêtes venimeuſes, contre l'épilepſie, les convulſions, la colique, pour faire ſortir l'arriere-faix, pour exciter les mois aux femmes, pour fortifier l'eſtomac. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux gros.

Doſe.

Orviétan.

Racines de Calamus aromaticus, Angélique, Ariſtoloche ronde, Aſarum, Biſtorte,	āā. . .	℥ j.
Carline,	. . . .	℥ ß.
d'Enula campana, Valériane major,	āā. . .	℥ ij.
Gentiane, Impératoire, Iris de Florence, Patience ſauvage,	āā. . .	℥ j.

Racines de Gingembre, Meum,		*āā.*	℥ j.
Feuille d'Absinthe major,			℥ j ß.
Chardon bénit, Chamædrys, Dictame de Crete, Rue, Scordium, Laurier, Menthe de jardin, Origan blanc, Marrube blanc,		*āā.*	℥ ß.
Romarin, Sauge, Thym,			
Fleurs de Lavande, Roses rouges,			
Sommités de Tanaisie,		*āā.*	℥ ij.
Nard celtique,			ʒ j.
Baies de Laurier,			℥ j.
Poivre de la Jamaïque,			℥ ij.
Semences d'Anis, de Céleri, de Cumin, de Daucus, de Moutarde,		*āā.*	℥ j.
Girofle, Muscade, Cannelle blanche, Cannelle,		*āā.*	℥ ß.
Bol d'Arménie préparé,			℥ j.
Gomme arabique,			℥ ij.
Myrrhe,			℥ j.
Suc de Réglisse,			℥ vj.
Opium,			℥ ij.
Viperes,			℥ iv.
Vitriol calciné en blancheur,			℥ ij.

On pulvérise toutes ces substances chacune séparément: on les mêle exactement pour en faire une poudre composée. D'une autre part, on fait liquéfier ensemble au bain-marie.

Assa fœtida (1),	℥ ß.

(1) Lorsque l'assa fœtida qu'on emploie est un peu vieux, & qu'il

Baume noir du Pérou, } āā. . . . . ℥ iv.
Extrait de Genievre,
Térébenthine, ... ℥ ij.

Alors on ajoute alternativement les poudres &

Miel écumé, ... ℔ iv.

On mêle exactement, & on forme du tout un électuaire, comme les précédents : on doit avoir grand soin de n'employer que du vitriol de Mars qu'on ait purifié soi-même, & qui ne contienne point de cuivre, à cause du danger : cette remarque est génerale pour tous les médicaments internes, dans lesquels on fait entrer ce sel. On reconnoît que le vitriol contient du cuivre, lorsqu'en le frottant sur une lame de couteau que l'on a mouillée, elle devient rouge; ou bien si en versant un peu d'esprit de sel ammoniac sur une dissolution de ce vitriol, le mélange devient bleu, c'est une preuve certaine qu'il contient du cuivre.

Vertus. L'orviétan a les mêmes vertus que la thériaque, & se donne à la même dose.

Autre Orviétan, nommé en Latin Orvietanum præstantius.

℞. Racines de Domte-venin,
Carline,
Angélique,
Anthora,
Enula campana,
Vipérine de Virginie,
Petasite,
Valériane,
Fraxinelle, } āā. . ℥ iij.

Cannelle, } āā. . . . . ℥ ß.
Girofle,
Laudanum, ... ʒ vj.
Sel volatil de Viperes, ... ʒ vij.
Feuilles de Dictame,
Scordium,
Rue, } āā. . . . . . . ℥ iv.

---

est sec à pouvoir se laisser pulvériser, on le réduit en poudre, au lieu de le faire liquéfier.

Myrrhe,
Terre ſigillée préparée,
Soufre jaune préparé, } āā. . . . . . ℥ j.
Galbanum, ... ℥ j ß.
Safran, ... ℥ ij.
Huile rectifiée de Succin,
Citrons, } āā. . . . . ʒ j ß.
Viperes. . . . . ℥ ij.
Extrait de Genievre, ... ℔ x.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

On pulvériſe tout ce qui peut l'être : on fait liquéfier le galbanum au bain-marie, avec un peu de vin d'Eſpagne : on ajoute peu-à peu de l'extrait de genievre, qu'on liquéfie à une douce chaleur ; enſuite la poudre : on forme du tout un électuaire, que l'on conſerve dans un pot. Ces deux orviétans different peu de la thériaque ; néanmoins on doit les diſtinguer pour l'uſage de la Médecine.

Cet électuaire a les mêmes vertus que la thériaque ; Vertus. mais il eſt plus efficace dans les maladies contagieuſes, épidémiques & putrides : il convient dans les fievres malignes, peſtilentielles, & dans les dyſſenteries. La doſe eſt Doſe. depuis douze grains juſqu'à un gros.

Mithridate.

℞ Myrrhe,
Safran,
Agaric,
Gingembre,
Cannelle,
Nard indique,
Oliban,
Semences de Thlaſpi, } āā. . . . . . ʒ x.
Caſſia lignea,
Pouliot de montagne,
Poivre blanc,
Scordium,
Semences de Daucus,
Carpobalſamum,
Trochiſque de Cyphéos,
Bdellium, } āā. . . . ʒ vij
Racines de Meum,
Suc d'Acacia,
Scinc marin, } āā. . . . . . ʒ ij ß.

Sommités d'Hypericum,		ʒ ij ß.
Semences de Séféli, Baume de la Mecque, Squenanthe, Stœchas Arabique, Coftus arabique, Galbanum, Térébenthine de Chio, Poivre long, Caftor, Suc d'Hypociftis, Styrax calamithe, Opopanax, Malabatrum,	āā.	℥ j.
Nard celtique, Gomme arabique, Semences de Perfil de Macédoine, Opium, Cardamum minor, Semences de Fenouil, d'Anis, Racines de Gentiane, Calamus aromaticus, Valériane major, Sagapenum,	āā.	ʒ iij.
Miel de Narbonne écumé,		℔ vj ß.
Vin d'Efpagne,		q. f.

On forme du tout un électuaire, comme la thériaque.

Vertus. Le mithridate a les mêmes vertus que la thériaque, & fe donne à la même dofe.

Pâte Sudorifique d'HELVETIUS, ou Opiate Stomachique & Corroboratif.

℞ Limons confits,	℥ j.
Noix mufcade confite,	ʒ iij.
Girofles confits,	℥ j.
Gingembre confit,	℥ ij.
Opiate de Salomon,	℥ ß.
Cannelle,	ʒ iij.
Cafcarille,	ʒ ß.
Huile effentielle de Cannelle,	gutt. x.
de Girofles,	℈ ij.
Syrop d'Œillets,	q. f.

On réduit en pâte dans un mortier de marbre les limons, les noix muſcades, le girofle & le gingembre avec un peu de ſyrop : on forme une pulpe de ce mélange en le faiſant paſſer au travers d'un tamis de crin : on remet la pulpe dans le mortier : on ajoute les autres ſubſtances, & on forme du tout un électuaire que l'on conſerve dans un pot.

Diaſcordium.

♃ Feuilles de Scordium,	℥ j ß.
Roſes de Provins, Racines de Biſtorte, Gentiane, Tormentille, Caſſia lignea, Cannelle, Dictame de Crete, Semences de Berberis, Styrax calamithe, Galbanum, Gomme arabique,	*āā.* ℥ ß.
Bol d'Arménie préparé,	℥ ij.
Laudanum, Gingembre, Poivre long,	*āā.* ʒ ij.
Miel Roſat,	℔ ij.
Vin d'Eſpagne,	q. ſ.

On forme du tout un électuaire, comme les précédents.

On fait liquéfier le galbanum dans deux ou trois onces de vin d'Eſpagne : on ajoute le miel peu-à-peu, & enſuite les autres ſubſtances qu'on a pulvériſées auparavant : on forme du tout un mélange exact, que l'on conſerve dans un pot.

Le diaſcordium convient dans les dévoiements & les dyſſenteries : il reſſerre en fortifiant l'eſtomac & les inteſtins : il eſt par conſéquent ſtomachique. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros & demi. Vertus.

Philonium Romanum.

♃ Poivre blanc, mences de Juſquiame blanche,	*āā.* ʒ v.

Semences d'Ache, Caſtor, Coſtus,	āā.	ℨ j.
Nard indique, Pyrethre, Zédoaire,	āā.	gr. xv.
Opium,		ℨ ij ß.
Caſſia lignea, Cannelle,	āā.	ℨ j ß.
Semences de Perſil, Fenouil, Daucus de Crete,	āā.	℈ ij.
Safran,		℈ j.
Miel blanc écumé,		℥ ix.

On pulvériſe toutes les ſubſtances chacune ſéparément : on les mêle exactement, & on les délaie dans le miel dépuré.

On fait du tout un électuaire ſelon les regles que nous avons preſcrites.

Vertus. Cet électuaire ſe donne ordinairement en lavement dans les coliques & les douleurs d'entrailles : il tranquil-
Doſe. liſe & appaiſe la douleur aſſez promptement. La doſe eſt depuis demi-gros juſqu'à quatre gros. On peut auſſi le faire prendre par la bouche dans les douleurs d'eſtomac, & comme ſtomachique calmant, mais jamais dans les indigeſtions.

Opiate de SALOMON.

℞ Racines de Calamus aromaticus, Enula campana, Fraxinelle,	āā.	℥ iv.
Contrayerva,		ℨ j.
Gentiane,		ℨ ij.
Macis, Girofle,	āā.	ℨ j.
Raclures de corne de Cerf,		ℨ ij.
Bois d'Aloës, Cannelle blanche, Caſcarille, Ecorces de Citrons, Cannelle,	āā.	ℨ ij.
Semen contra,		℥ ß.
Semences de Cardamum minor,		ℨ j.

Semences de Chardon bénit, Citrons,	} āā.	. .	ʒ ß.
Feuilles de Dictame de Crete, Roses de Provins,	} āā.	. .	ʒ ß.

On forme du tout une poudre. Alors,

℞ Ecorces de Citrons confits, ...			℥ viij.
Conserve de fleurs de Buglose, de Romarin, d'Œillets,	} āā.	.	℥ ij.
Thériaque, ...			℥ j.
Syrop de Limons, ...			℔ iij.
Extrait de Genievre, ...			ʒ ij.

On coupe les écorces de citrons confits par tranches minces : on les épiste dans un mortier de marbre, avec un peu de syrop de limons, pour les réduire en une pulpe, que l'on fait passer au travers d'un tamis de crin avec un pulpoir : on mêle cette pulpe avec les conserves, la thériaque & l'extrait de genievre : on ajoute ensuite les poudres peu-à-peu, qu'on délaie avec le syrop : on forme du tout un électuaire, que l'on conserve dans un pot pour l'usage.

Il est stomachique, & prévient la malignité des humeurs, arrête le vomissement, chasse les vents, facilite la digestion. La dose est depuis un scrupule jusqu'à deux gros. Vertus. Dose.

Electuaire de baies de Laurier.

℞ Baies de Laurier, ...			℥ j ß.
Feuilles de Rue, ...			℥ j.
Sagapenum, Opopanax,	} āā.	. . . .	ʒ ß.
Poivre long, Menthe des prés, Castor, Semences d'Ammi, Cumin, Nielle, Ligusticum, Carvi, Daucus de Crete, Calamus aromaticus, Origan,	} āā.	. .	ʒ ij.

Amandes ameres pelées, Poivre noir,	} āā. . . .	ʒ ij.
Miel blanc écumé,	. . . .	℥ xx.
Vin d'Eſpagne, .	. . . .	℥ ij.

On fait liquéfier le ſagapenum avec le vin d'Eſpagne : on délaie ce mélange avec un peu de miel écumé & chaud : on ajoute les autres ſubſtances qu'on a réduites en poudre, & le miel : on forme du tout un mélange exact, que l'on conſerve dans un pot pour l'uſage.

Vertus. Il eſt propre pour la colique venteuſe : il eſt diurétique : il appaiſe les vapeurs hyſtériques : il excite les mois aux femmes. Doſe. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à deux gros.

Des Électuaires purgatifs.

Caſſe cuite à la fleur d'Orange.

℞ Pulpe de caſſe, ...	℔ j.
Syrop violat, ...	℥ xij.
Sucre, ...	℥ iij.
Eau eſſentielle de fleurs d'Oranges, . . .	℥ j.
Huile eſſentielle de fleurs d'Oranges, . .	gutt. iv.

On met enſemble dans une baſſine d'argent la pulpe de caſſe, le ſyrop violat & le ſucre : on place le vaiſſeau ſur des cendres chaudes, ou encore mieux au bain-marie : on fait cuire ce mélange en l'agitant très ſouvent, & ſans diſcontinuer, ſi on ne ſe ſert point de bain-marie. Lorſqu'il a acquis une conſiſtance un peu plus forte que celle d'un électuaire, & qu'il eſt à demi refroidi, on ajoute l'eau & l'huile eſſentielle de fleurs d'oranges : on mêle le tout exactement, & on conſerve ce mélange dans un pot, pour l'uſage.

Vertus. La caſſe cuite eſt laxative, purgative : on en prend Doſe. un gros ou deux le ſoir en ſe couchant, afin de tenir le ventre libre ; mais elle a l'inconvénient de donner beaucoup de vents.

Remarques.

Il entre, comme on voit, une grande quantité de ſucre dans cet électuaire : il n'en faut pas moins pour qu'il puiſſe

se conserver; & même, malgré cette quantité de sucre, cette casse s'aigrit quelque temps après qu'elle est faite : elle ne peut se conserver tout au plus qu'un mois en bon état pendant les chaleurs de l'été, à cause de la fécule de la casse qui y reste : elle occasionne des vents, comme la pulpe de la casse pure, à raison de la fermentation qu'elle éprouve en fort peu de temps; d'où il résulte que l'extrait de casse mérite la préférence à tous égards pour l'usage de la Médecine : on peut également l'associer avec du sucre & des aromates, pour les personnes délicates lorsque le Médecin le juge à propos.

Electuaire lénitif.

℞ Orge, Racines seches de Polypode, Raisins secs, Tamarins,	*āā.*	℥ ij.
Fleurs de Violette récentes (1),		℥ j.
Jujubes, Sebestes,	*āā.*	℥ j.
Pruneaux,		
Scolopendre récente,		℥ j ß.
Mercuriale récente,		℥ iv.
Séné,		℥ ij.
Réglisse,		℥ j.

On fait bouillir l'orge dans une suffisante quantité d'eau. Lorsqu'elle est presque crevée, on ajoute les racines de polypode concassées grossièrement, & lorsqu'elles ont bouilli pendant environ un demi-quart d'heure, on ajoute les autres substances que l'on fait bouillir dans la décoction pendant environ un quart-d'heure; à la réserve du séné, qu'on conserve à part, pour le faire bouillir séparément dans une suffisante quantité d'eau : on mêle les décoctions : on ajoute,

Sucre, ... ℔ ij ß.

---

(1) Lorsqu'on n'est pas dans la saison des violettes, on peut mettre en place un gros de ces fleurs seches.

On forme du tout un ſyrop que l'on clarifie & que l'on fait cuire davantage que les ſyrops ordinaires. Alors,

℞ Pulpes de Pruneaux,			
——— Tamarins,	} āā.	. . . . . .	℥ vj.
Extrait de Caſſe,			
Séné en poudre fine,		. . . .	℥ v.
Semences de Fenouil pulvériſées,	} āā.	.	ʒ ij.
d'Anis en poudre,			

On délaie les pulpes & l'extrait de caſſe dans une baſſine, avec le ſyrop qu'on met peu-à-peu ; enſuite on ajoute les poudres : on remue ce mélange avec un biſtortier de bois : on forme du tout un électuaire que l'on conſerve dans un pot.

Vertus. Cet électuaire eſt un purgatif doux ; il évacue la bile ſans violence. Dose. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once & demie. On le fait prendre en lavement, & auſſi par la bouche.

Catholicum double.

℞ Racines de Polypode,		. . . .	℥ viij.
Chicorée,		. . . .	℥ ij.
Régliſſe,		. . . .	℥ j.
Feuilles d'Aigremoine,	} āā.	. . . . .	℥ iij.
de Scolopendre,			
Semences de Violettes,		. . . .	℥ ij.
Eau,		. . . .	℔ viij.

On fait du tout une décoction, ſuivant les regles que nous avons détaillées : on ajoute, après qu'elle eſt paſſée,

Sucre, ...	℔ ij ℥ iv.

On fait du tout un ſyrop qu'on fait cuire comme pour le précédent électuaire. Alors,

℞ Pulpes de Tamarins,			
Extrait de Caſſe,	} āā.	. . . . . .	℥ iv.
Rhubarbe en poudre,			
Séné en poudre,			
Régliſſe en poudre,		. . . .	℥ j.
Semences de Fenouil,		. . . .	ʒ j ß.
Quatre Semences froides, réd. en pâte,	āā.		℥ iij.

On délaie dans une bassine, avec un bistortier, la pulpe de tamarins, l'extrait de casse & les quatre semences froides, réduites en pâte, en ajoutant le syrop peu-à-peu; alors on délaie les poudres : on forme du tout un électuaire.

C'est un excellent purgatif doux : on le donne dans les dévoiements & les dyssenteries ; il resserre un peu, & fortifie après avoir évacué. La dose est depuis deux gros jusqu'à deux onces. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Le polypode, la scolopendre & la réglisse corrigent le mauvais goût du séné : la semence de violette fournit un mucilage adoucissant dans la décoction. La semence de fenouil étant employée pour aromatiser cet électuaire, ne doit point être mise dans la décoction, comme quelques personnes le recommandent, parcequ'elle perd tout son aromate.

Quelques Pharmacopées font entrer une beaucoup plus grande quantité de sucre que nous n'en prescrivons ici; mais j'ai remarqué que lorsqu'on en met davantage, cet électuaire se candit avec une extrême facilité.

Il est inutile que nous répétions ici les dangers que l'on court en préparant la pulpe des tamarins dans des vaisseaux de cuivre : on peut voir ce que nous en avons dit précédemment.

Diaprun simple.

℞ Racines de Polypode,	. . . .	℥ ij.
Fleurs de Violettes récentes (1),	. . . .	℥ iv.
Semences de Berberis, Réglisse,	} ā̄ā̄.	℥ j.

On fait une décoction de ces substances, en les faisant bouillir dans une suffisante quantité d'eau : on passe la décoction avec expression, & on s'en sert en place d'eau pour faire cuire,

(1) On met une demi-once de fleurs seches en place de fleurs récentes, lorsqu'on ne peut se procurer de ces dernieres.

Pruneaux, ... ℔ j ß.

Lorſqu'ils ſont cuits, on les ſépare de la décoction, & l'on en tire la pulpe : on ajoute à la liqueur,

Sucre blanc, ... ℔ j ß.
Suc de Coings, ... ℥ vj.

On fait cuire le tout en conſiſtance de ſyrop épais. D'une autre part, on fait deſſécher la pulpe au bain-marie, pour la priver ſeulement d'un peu de ſon humidité. Alors on la délaie dans le ſyrop cuit en conſiſtance convenable ; & l'on ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre, chacune ſéparément :

Santal citrin, rouge, } *āā*. . . . . ℥ ß.
Semences de Violettes, Pourpier, Roſes de Provins, } *āā*. . . . . ℥ j.

On forme du tout un électuaire, ſuivant l'art.

REMARQUES.

Les Diſpenſaires demandent deux livres de ſucre dans cet électuaire ; mais je trouve que c'eſt trop ; il reſte toujours beaucoup de ſyrop qu'on ne peut y faire entrer : je penſe que c'eſt aſſez d'une livre & demie. La ſemence de violettes eſt huileuſe, difficile à réduire en poudre ; les autres ſubſtances qui entrent en poudre, & qu'on pourroit pulvériſer avec, ne ſont pas aſſez volumineuſes pour abſorber cette huile ; il vaut mieux faire entrer cette ſemence dans la décoction, & la ſupprimer de la poudre.

Vertus. Cet électuaire eſt un purgatif, minoratif : on le donne
Doſe. pour préparer à la purgation. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces. On le fait ſouvent prendre en lavement.

Electuaire Diaprun ſolutif.

♃ Diaprun ſimple, ... ℥ vj.
Scammonée pulvériſée, ... ʒ ij.

On mêle ces deux choſes enſemble dans un mortier de

marbre, avec un pilon de bois : on conſerve cet électuaire dans un pot pour l'uſage.

Ordinairement on ne fait ce mélange qu'à meſure qu'il eſt preſcrit, parceque les Médecins augmentent ou diminuent la doſe de la ſcammonée : du moins cela arrive fort ſouvent.

C'eſt un purgatif aſſez bon. La doſe eſt depuis deux gros jusqu'à une once. Vertus. Doſe.

Electuaire Confection HAMECH.

♃ Polypode de chêne, ... ℥ iv.
Pruneaux, ... ℔ j ß.
Raiſins ſecs, ... ℥ viij.
Myrobolans citrins, ... ℥ xij.
Feuilles ſeches d'Abſinthe, ... ℥ j.
Semences de Violettes, ... ℥ iij ʒ vj.
Sommités ſeches de Thym, ... ℥ ij.
Epithym, ... ℥ iv.

On caſſe les myrobolans, pour ſéparer les noyaux, qu'on jette comme inutiles : on fait bouillir leurs écorces dans une ſuffiſante quantité d'eau avec les autres ſubſtances : on paſſe la décoction avec expreſſion : on la conſerve à part. Alors,

♃ Rhubarbe caſſée par morceaux, ... ℥ vj.
Chair de Coloquinte, } āā. . . . . ℥ iv.
Agaric, }
Feuilles de Séné, ... ℥ ij.
Roſes de Provins, ... ℥ j ß.

On fait une décoction de ces ſubſtances, dans une ſuffiſante quantité d'eau : on la paſſe avec expreſſion : on fait bouillir le marc une ſeconde fois : on mêle les liqueurs avec la premiere décoction, & on ajoute,

Suc dépuré de Fumeterre, ... ℔ iij.
Petit-lait clarifié, ... ℔ xxiv.
Manne graſſe, ... ℥ iv.
Sucre, ... ℔ iij.

On fait chauffer ce mélange, & on le coule au travers d'un blanchet : on fait évaporer la liqueur juſqu'à ce

qu'elle ſoit en conſiſtance de ſyrop épais. Alors on y délaie,

Pulpes de Tamarins, ...	℥ x.
Extrait de Caſſe, ...	℥ viij.

Enſuite on ajoute les ſubſtances ſuivantes, qu'on a réduites en poudre :

Diagrede, ...	℥ iij.
Semences d'Anis, ...	℥ ij.
Fenouil, ...	℥ j ß.
Spicanard, ...	℥ ß.
Ecorces de Myrobolans citrins, ...	℥ iv ß.
Semences de Fumeterre, Rhubarbe, } *aa.*	ʒ vj.

On fait un mélange exact que l'on conſerve dans un pot :

Vertus. La confection Hamech eſt un fort bon purgatif, mais fort, qui convient dans les maladies de la peau, comme les démangeaiſons, les dartres, la gale, la teigne, les écrouelles : il convient auſſi dans les maladies vénériennes. Doſe. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once.

Remarques.

La confection Hamech forme un bon électuaire, qui a la propriété de ſe conſerver long-temps ſans s'altérer : cette propriété lui vient de la grande quantité de ſel contenu dans le petit-lait qu'on fait entrer dans ſa compoſition : le petit-lait eſt de lui-même, comme nous l'avons dit, un excellent anti-putride : il faut avoir attention qu'il ſoit parfaitement clarifié, & privé de toute ſa partie caſeuſe.

Preſque toutes les Pharmacopées recommandent de faire infuſer dans le petit-lait les premieres ſubſtances de notre formule, & de les faire bouillir ; enſuite de paſſer la décoction avec expreſſion, & de faire bouillir le marc de nouveau. Ce ne peut être que pour corriger la vertu active des ingrédients, par le ſel contenu dans le petit-lait ; mais comme ces ſubſtances ne contiennent rien qu'il faille

faille corriger, nous croyons qu'il vaut mieux en faire la décoction dans l'eau. On recommande encore de faire macérer la rhubarbe, la coloquinte, l'agaric, le séné & les roses dans les sucs dépurés & dans une portion du petit-lait, & ensuite de faire bouillir ce mélange, de passer la décoction, & de faire bouillir le marc : mais nous croyons toutes ces manipulations inutiles, parceque le petit-lait & les sucs dépurés sont déja chargés de substances extractives & salines : ces liqueurs ne peuvent par conséquent se charger de beaucoup d'autres nouvelles substances. D'ailleurs on est obligé de faire bouillir les marcs ensuite dans de l'eau, pour achever d'extraire ce qu'ils contiennent de dissoluble. Ces substances, sur-tout la coloquinte, contiennent des principes âcres qui ont besoin d'être corriges : les matieres salines du petit-lait sont très propres à cela; comme nous recommandons de faire évaporer toutes ces décoctions conjointement avec le petit-lait, les parties extractives de la coloquinte ont suffisamment de temps pour s'adoucir & se combiner avec le sel du petit-lait, pendant l'évaporation de la grande quantité de fluide des décoctions & du phlegme du petit-lait. On recommande aussi de faire entrer les semences d'anis & de fenouil dans cette seconde décoction : mais comme elles sont mises comme correctifs, nous croyons qu'il vaut mieux les faire entrer dans la poudre; par cette méthode, elles ne perdent rien de leurs principes aromatiques, & elles produisent mieux leurs effets dans cet électuaire. On recommande en outre de faire entrer les cinq especes de myrobolans; mais comme ils ont tous absolument les mêmes vertus, nous croyons qu'une seule espece suffit.

Plusieurs personnes, sans connoissance des propriétés du petit-lait & de ce qu'il contient, sont dans l'usage de le retrancher en entier, le croyant absolument inutile : mais cette liqueur, comme je l'ai dit, contient plusieurs sels, & sur-tout de l'alkali fixe, qui est très propre à corriger la vertu trop active de la coloquinte.

Quelques Pharmacopées recommandent de n'employer que l'eau distillée de petit-lait : ce qui n'est pas, à beau-

coup près, la même choſe, parcequ'aucun des ſels du petit-lait ne monte par la diſtillation. L'eau qu'on obtient differe très peu de l'eau ordinaire; ainſi c'eſt une bien grande erreur de la part de ceux qui croient que cette eau diſtillée a les mêmes vertus que le petit-lait.

Electuaire de Pſyllium.

℞ Suc dépuré de Bugloſe,
Bourrache,
Endive,
Ache, } āā. . . . ℔ ij.
Fumeterre, ... ℥ viij.
Semences de Violettes, ... ℥ ij.
Feuilles de Séné, ... ℥ j.
Semences d'Anis,
Racines d'Aſarum, } āā. . . . . . . ℥ ß.
Adianthe blanc, ... ʒ ij.
Spicanard, ... ʒ ij.
Epithym, ... ʒ j.

On met les ſucs dépurés dans une cucurbite d'étain, avec les autres ſubſtances : après avoir coupé groſſièrement l'adianthe, le ſpicanard & l'épithym, & avoir concaſſé l'anis & l'aſarum, on laiſſe infuſer le tout pendant dix ou douze heures : alors on lui fait prendre quelques bouillons : on paſſe la décoction avec expreſſion, & on ajoute,

Semences de Pſyllium, ... ℥ iij.

On fait infuſer cette ſemence pendant vingt-quatre heures, en l'agitant de temps en temps : on paſſe la liqueur avec expreſſion : on mêle avec,

Sucre, ... ℔ iij.

On fait cuire le tout en conſiſtance de ſyrop un peu épais : alors on ajoute les poudres ſuivantes :

Diagrede, ... ℥ iij.
Roſes de Provins,
Rhubarbe,
Régliſſe,
Spode préparé, } āā. . . . . ʒ j.

Semences de Pourpier, Coriandre, Anis, Fenouil, Gomme adragant, Maſtic en larmes,	āā.	ʒ j.

On forme du tout un électuaire, que l'on conſerve dans un pot.

Il eſt purgatif : il ramollit & évacue la bile & les humeurs ſéreuſes : on s'en ſert dans la jauniſſe, & dans les fievres longues & rebelles. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix. Vertus. Doſe.

Electuaire Hiera Picra.

℞ Cannelle, Macis, Racines d'Aſarum, Safran, Maſtic en larmes,	āā.	ʒ vj.
Aloës ſuccotrin,	. . . .	℥ xij.
Miel dépuré,	. . . .	℔ iij.

On réduit en poudre toutes ces ſubſtances chacune ſéparément : on les mêle exactement, & on ajoute le miel dépuré.

On forme du tout un électuaire comme les précédents.

C'eſt un apéritif chaud : il fortifie l'eſtomac : il leve les obſtructions : il excite les mois aux femmes ; mais on doit éviter de faire prendre ce remede aux perſonnes ſujettes aux hémorroïdes, à cauſe de l'aloës qui les excite beaucoup. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix. Vertus. Doſe.

Electuaire Hiera Diacolocynthidos.

℞ Stœchas arabique, Marrube blanc, Chamædrys, Agaric, Coloquinte,	āā.	ʒ x.
Diagrede, Racines d'Ellébore noir,	āā.	ʒ vj.
Caſtor,	. . . .	℥ iij.

Opopanax, Sagapenum, Semences de Perſil, Ariſtoloche ronde, Poivre blanc,	āā.	ʒ v.
Cannelle, Spicanard, Myrrhe, Pouliot, Safran,	āā.	ʒ iv.
Miel dépuré,		℔ iij.

On pulvériſe enſemble toutes ces ſubſtances pour faire une poudre, & on la mêle avec le miel dépuré, pour former du tout un électuaire, ſuivant les regles que nous avons détaillées.

Comme le ſagapenum ne peut ſe pulvériſer, lorſqu'il eſt ſeul, on eſt obligé de le mêler avec les autres ſubſtances pour les pulvériſer enſemble.

Vertus. Cet électuaire eſt un purgatif très fort : on le fait prendre dans l'épilepſie, l'apoplexie, la paralyſie, la léthargie : il convient dans les maladies du cerveau, aux
Doſe. maniaques, &c. il excite les mois aux femmes. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once, dans ces maladies ſeulement, où les remedes violents agiſſent peu : dans tout autre cas il faudroit le donner à plus petite doſe : on le fait entrer auſſi dans des lavements purgatifs.

Electuaire Cariocoſtin.

℞ Coſtus, Girofle, Gingembre, Cumin,	āā.	ʒ ij.
Diagrede, Hermodattes,	āā.	℥ ß.
Miel dépuré,		℥ vj.

On pulvériſe toutes ces ſubſtances, chacune ſéparément : on les mêle avec le miel, & on forme du tout un électuaire comme les précédents.

Vertus. Il purge les ſéroſités bilieuſes & mélancoliques : il eſt bon dans les maladies goutteuſes : il eſt céphalique. La
Doſe. doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix.

Electuaire Diaphénix.

℞ Pulpe de Dattes, Sucre d'Orge,	āā.	℥ viij.
Amandes douces pelées,	. . . .	℥ iij ß.

On pile dans un mortier de marbre les amandes douces, pour les réduire en pâte : on ajoute peu à-peu la pulpe des dattes & le ſucre d'orge pulvériſé : on délaie ce mélange avec,

Miel dépuré,	. . . .	℔ ij.

Et l'on ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre, chacune ſéparément,

Gingembre, Poivre blanc, Macis, Cannelle,	āā.	ʒ ij.
Racines de Turbith,	. . . .	℥ iv.
Feuilles de Rue, Semences de Daucus de Crête, Fenouil,	āā. . .	ʒ ij.
Diagrede,	. . . .	℥ i ß.

On mêle le tout exactement, & l'on forme un électuaire que l'on conſerve dans un pot.

Il purge la pituite & les féroſités qui viennent du cerveau : il pouſſe par les urines : il convient dans l'hydropiſie : on le donne dans l'apoplexie, la paralyſie, dans les maladies hyſtériques. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à une once. *Vertus.* *Doſe.*

Electuaire Bénedicte laxative.

℞ Racines de Turbith, Ecorces de petite Eſule prép. (1),	āā. .	ʒ x.
Diagrede, Hermodattes, Roſes rouges,	āā.	ʒ v.

(1) On ſe ſert de la ſeconde écorce de la racine d'éſule : on la fait macérer pendant vingt-quatre heures dans du vinaigre ; enſuite on la fait ſécher pour pouvoir la réduire en poudre : on lui donne cette préparation, afin de corriger ſa vertu trop purgative.

Semences de Saxifrage,
Amomum,
Ache,
Persil,
Carvi,
Fenouil, } āā. . . ʒ j.
Asperges,
Petit Houx,
Lithospermum,
Cardamum major,

Girofle, ...
Spicanard,
Gingembre,
Safran,
Poivre de la Jamaïque, } āā. . . . . ʒ j.
Macis,
Galenga,
Sel gemme,
Miel blanc dépuré, ... ℔ j ß.

On pulvérise toutes ces substances chacune séparément : on les mêle ensemble, pour n'en former qu'une poudre composée, qu'on délaie avec le miel un peu chauffé : on forme du tout un électuaire.

Vertus. Il purge la pituite & les sérosités : il leve les obstructions : il excite les mois aux femmes : il chasse les vents. Dose. La dose est depuis un gros jusqu'à une once. Souvent on le fait entrer dans les lavements à la même dose.

Opiate Mésentérique.

℞ Gomme ammoniaque, ... ℥ ß
Séné, ... ʒ vj.
Poudre cornachine, } āā. . . . . . . ʒ iij
Rhubarbe,
Mercure doux,
Racines d'Arum, } āā. . . . . . . ʒ ij.
Aloës succotrin,
Limaille de fer préparée, ... ℥ ß.
Syrop de Pommes composé, ... q. s.

On forme du tout un électuaire comme les précédents.

Cet opiate se durcit considérablement quelque temps après qu'il est fait, à raison de la limaille de fer qui se di-

viſe de plus en plus par l'humidité propre de l'électuaire, & par l'action de l'acide marin du mercure doux ſur le fer : lorſque cet inconvénient arrive, il faut le ramollir avec une ſuffiſante quantité de ſyrop de pommes.

Il eſt bon pour les obſtructions du foie, de la rate & du méſentere. La doſe eſt depuis demi-gros juſqu'à deux gros. Vertus. Doſe.

Remarques générales ſur les Electuaires.

On fait entrer dans les électuaires, comme nous venons de le voir, des ſubſtances de vertus bien différentes, & de nature bien peu ſemblable : les unes ſont échauffantes, les autres ſont rafraîchiſſantes ; d'autres ſont calmantes, & d'autres ſont irritantes : les unes ſont huileuſes, réſineuſes ou gommeuſes : les autres ſont des terres vitrifiables, calcaires & métalliques, & quelquefois certains métaux en ſubſtance & ſeulement pulvériſés.

En examinant un électuaire très compoſé, on remarque qu'il contient des drogues qui peuvent paſſer ſucceſſivement & promptement par tous les degrés de la fermentation ; d'autres, comme les matieres animales, ne peuvent paſſer qu'à la putréfaction. Il y en a qui n'éprouvent que difficilement la fermentation, lorſqu'elles ſont ſeules ; mais d'autres ſubſtances ont la propriété de favoriſer leur fermentation, & d'autres enfin ont celle de la retarder ou même de l'arrêter. Les ſubſtances qui compoſent les électuaires, quoique bien mêlées, ne fermentent pas toutes en même temps : une partie commence à ſe mettre en mouvement, lorſque les premieres ceſſent de fermenter ; c'eſt ce qui eſt cauſe que les électuaires très compoſés fermentent long-temps. Il doit ſe paſſer dans pluſieurs de ces mélanges un mouvement inteſtin, qui doit occaſionner des combinaiſons ſingulieres & prodigieuſement compliquées.

Pluſieurs de ces électuaires moiſiſſent quelque temps après qu'ils ſont faits, mais ils ne paſſent pas facilement à la putréfaction, à cauſe du ſucre qui les en garantit. De dix drogues qui entrent dans un électuaire, quelque-unes ſont déja parvenues à l'acidité, & ſe moiſiſſent, tandis que

les autres commencent à entrer en fermentation; & ce nouveau mouvement détruit vraisemblablement les progrès de la défectuosité totale des drogues qui ont fermenté les premieres. Les choses se passent ainsi successivement, jusqu'à ce qu'enfin l'électuaire cesse de fermenter, & que les principes fermentescibles soient dissipés, détruits, décomposés, ou enfin changés de nature, de quelque maniere que ce soit, par vétusté ou par l'effet de la fermentation qui a précédé. Nous avons fait remarquer précédemment que les syrops les plus fermentescibles cessoient enfin de fermenter, & qu'ils n'étoient pas susceptibles de passer à la putréfaction. Les électuaires sont dans le même cas; c'est le sucre & le miel qui en préservent les ingrédients de ces médicaments; ce qui prouve en même temps que le sucre & le miel ne sont pas eux-mêmes susceptibles de la putréfaction : du moins s'ils le sont, ce ne peut être qu'après plusieurs siecles.

La premiere question qu'on est en droit de faire sur la nature des électuaires qui ont fermenté, est de savoir s'ils ont les mêmes vertus, que celles qu'ils avoient avant leur fermentation. Il paroît certain que la fermentation, faisant dissiper plusieurs principes, & combinant ceux qui restent d'une maniere différente de ce qu'ils étoient d'abord, doit occasionner des changements considérables dans leurs vertus, en détruisant entièrement celles des purgatifs, en en faisant acquérir d'étrangeres & d'inconnues à certaines substances.

Parmi les électuaires, les uns sont susceptibles de se détruire entièrement dans l'espace de quelques années; ce sont ceux dans la composition desquels on fait entrer beaucoup de substances pulpeuses & des matieres mucilagineuses & phlegmatiques, qui contiennent peu de principes salins & aromatiques. Tels sont le lénitif, le catholicum double, le diaprun, l'électuaire de psyllium, le diaphénix, &c. Lorsque ces électuaires cessent de fermenter, ils moisissent à leur surface, ils se dessechent peu-à-peu, les mittes s'y mettent, &c. & ces électuaires finissent par être mangés par ces insectes. Cependant il ne faut pas

croire que tous ces phénomenes se passent dans une année. Les électuaires fermentent & moisissent un peu à la vérité; mais leur destruction totale ne s'acheve que dans l'espace de sept ou huit années. Il faut en excepter cependant le catholicum double & le lénitif qui sont plus durables, & qui sont moins sujets à se moisir à leur surface.

La moisissure peut être considérée comme le commencement de la destruction des électuaires : elle ne se forme qu'à leur surface & dans les endroits où l'air extérieur peut avoir de l'accès, comme dans les fentes qui se forment par leur desséchement. Les Botanistes ont observé que les moisissures sont des plantes qui végétent comme les autres : en effet j'ai remarqué que la plupart de celles qui se forment à la surface des électuaires, différoient entre elles par la grandeur & par quelques autres qualités apparentes; que celle qui naît sur un électuaire, est toujours à peu près la même, mais elle differe, pour les qualités extérieures, de celle qui prend naissance sur du bois ou sur du papier. La plupart de ces moisissures forment des especes de petites forêts qui sont remplies de petits insectes, dont plusieurs ne sont peut-être point encore connus. Si l'on observoit exactement toutes ces plantes microscopiques, on en trouveroit peut être une multitude d'especes différentes, qui seroient aussi variées que les corps qui les produisent; peut-être même parviendroit-on par ce moyen à connoître quelles sont les substances qui les forment, pour les supprimer & en substituer d'autres qui ne seroient pas exposées aux mêmes inconvénients.

Les électuaires qui sont composés de beaucoup de substances aromatiques, salines, résineuses & extractives, sont infiniment plus durables que ceux dont nous venons de parler; tels sont, par exemple, la thériaque, la confection d'hyacinthe, l'orviétan, le mithridate, le diascordium, la confection hamech, &c. Ces électuaires sont susceptibles de fermenter long-temps; mais ils ne sont pas sujets à se moisir comme les autres : il se forme cependant quelquefois à leurs surfaces de petites taches de moisissures; ce qui vient vraisemblablement de quel-

ques drogues qui conſervent cette propriété, quoique mêlées avec beaucoup d'autres très capables de s'oppoſer à un plus grand progrès. Le cariocoſtin & la bénédicte laxative ſont fort ſujets à ſe moiſir ainſi. Cette eſpece de moiſiſſure eſt bien différente de celle qui eſt quelquefois occaſionnée par les gouttes d'eau qu'on laiſſe tomber par inattention à leur ſurface en nettoyant l'extérieur des pots : cette derniere eſt en plaques minces, & n'a point d'élévation pour l'ordinaire ; au lieu que l'autre moiſiſſure végete toujours à quelques lignes au-deſſus de la ſurface de l'électuaire.

Parmi les électuaires aromatiques & ſalins, les uns, comme la thériaque, les différents orviétans, le diaſcordium & la confection hamech, ſont beaucoup plus durables que les autres. Ces électuaires fermentent longtemps, & ils perdent peu leur odeur aromatique. J'ai vu du diaſcordium qui pouvoit avoir une centaine d'années ; il paroiſſoit peu différent de celui qui étoit nouvellement fait, à l'exception de ſa couleur, qui étoit devenue brune. La thériaque eſt à-peu-près dans le même cas : j'en ai vu qui avoit quatre-vingts années : M. Geoffroi la gardoit, dans le deſſein de voir combien de temps elle ſe conſerveroit en bon état ; elle étoit, au goût & à l'odeur, peu différente d'une thériaque nouvelle : enfin ces deux électuaires n'ont jamais moiſi pendant l'intervalle de ce temps.

Les électuaires aromatiques, qui ſont fort durables, n'ont beſoin, ſi l'on veut, que d'une réforme légere, comme de la ſuppreſſion des drogues dont les vertus ne correſpondent point aux effets du plus grand nombre des autres, & qui paroiſſent par-là abſolument inutiles dans ces ſortes d'électuaires.

Mais il n'en eſt pas de même des autres électuaires ; ils auroient beſoin d'une réforme bien plus conſidérable : la meilleure, à mon gré, ſeroit de ne conſerver que les poudres qu'on mêleroit à meſure avec les extraits bien faits des matieres qu'on ne peut réduire en poudre, comme les extraits de pruneaux, de tamarins, de caſſe,

&c. au lieu de pulpes qui ne peuvent se conserver que peu de temps en bon état. On auroit pour lors des électuaires qui seroient toujours récents, dont les vertus seroient toujours les mêmes, & sur lesquelles on pourroit compter.

On emploie le miel & le sucre pour excipients des électuaires : il n'y a point de choix à faire pour le sucre, il suffit d'employer celui qui est d'une bonne qualité ; mais il convient de choisir le miel, autant que cela se peut, bien ferme, & non grenu, quoiqu'il passe pour être le moins beau, parceque celui qui est grenu est trop disposé à se crystalliser & à se candir dans les électuaires, peu de temps après qu'ils sont faits ; ce qui leur donne une apparence grenue. La beauté d'un électuaire est d'être sans grumeaux de miel candi, lisse par conséquent, & d'une consistance à-peu-près semblable à de la térébenthine très épaisse. Le miel qui n'est point grenu n'est pas, à beaucoup près, aussi sujet à se candir dans les électuaires.

Toutes les poudres qu'on peut faire entrer dans les électuaires n'absorbent point la même quantité de syrop ; c'est à quoi on doit avoir beaucoup d'attention dans la pratique, pour les opiates & les bols magistraux. On est souvent surpris de voir un volume de ces médicaments beaucoup plus considérable qu'on ne s'y attendoit ; cela vient de la nature des poudres qui absorbent beaucoup de syrop. Voici quelques regles générales sur cette matiere.

De la quantité de Syrop que les poudres absorbent lorsqu'on en forme des Opiates, Bols, &c.

Les poudres des plantes, des bois, des écorces, des fleurs, & des substances à-peu-près semblables, absorbent trois parties de syrop pour les réduire en opiate. Immédiatement après qu'ils sont faits, ils paroissent être trop liquides ; mais dans l'espace de vingt-quatre heures, les poudres se gonflent ; elles absorbent le syrop qui paroissoit être superflu, & l'opiate a la consistance qu'il doit avoir.

Les gommes résines, comme le galbanum, le sagape-

num, la gomme ammoniaque, & toutes celles qui ſont de la même nature, abſorbent environ leur poids de ſyrop.

A l'égard des ſubſtances vraiment réſineuſes, comme le maſtic, la ſandaraque, le baume ſec du Pérou, &c. il leur faut un peu moins que leur poids de ſyrop pour les réduire en opiate.

Les matieres minérales, comme la limaille d'acier préparée, la pierre hématite, l'antimoine crud préparé, l'antimoine diaphorétique, & quelques ſels minéraux : comme le mercure doux, l'æthiops minéral, &c. abſorbent environ moitié de leur poids de ſyrop.

Les matieres ſalines alkalines, comme ſont le ſel d'abſinthe, le ſel de tartre, le ſel de centaurée, &c. ne prennent preſque point de ſyrop ; il ne leur en faut tout au plus que la dixieme partie de leur poids, parceque ces ſels attirent l'humidité de l'air.

Les ſels neutres, comme le ſel fébrifuge de Silvius, le ſel ammoniac, le ſel de ſeignette, le ſel duobus, &c. ne demandent qu'environ la moitié de leur poids de ſyrop pour prendre la conſiſtance d'opiate.

Les électuaires officinaux, les extraits & d'autres médicaments de cette nature n'abſorbent que peu ou point de ſyrop, parcequ'ils ont à-peu-près la conſiſtance des opiates.

Toutes ces regles ne doivent s'entendre que pour les opiates dans leſquels on fait entrer des ſubſtances qui n'ont que peu ou point d'action les unes ſur les autres, & dans leſquels il ne ſe forme point de combinaiſons qui ſoient dans le cas d'abſorber plus de ſyrop que les ſubſtances priſes ſéparément. Par exemple, ſi l'on faiſoit entrer dans un opiate déſopilatif, une once de limaille de fer, & autant de crême de tartre, il eſt certain que ce mélange n'abſorberoit d'abord qu'environ la moitié de ſon poids de ſyrop, pour être en conſiſtance convenable ; mais comme le fer & le tartre agiſſent ſingulièrement l'un ſur l'autre, & que le fer ſe diviſe de plus en plus, ce mélange, au bout de vingt-quatre heures, de-

vient en état d'abſorber encore une once de ſyrop ; & trois ou quatre jours après ce ramolliſſement, il a beſoin d'être ramolli encore avec une nouvelle quantité de ſyrop.

Des Electuaires ſolides, des Tablettes, des Paſtilles, des Rotules & des Morſulis.

Les électuaires ſolides ſont des compoſitions qui different peu des électuaires mous, ſi ce n'eſt pas leur conſiſtance ferme & ſolide qu'ils doivent à du ſucre cuit à la plume, ou à un mucilage qu'on fait deſſécher enſuite ; ce qui par conſéquent fournit deux moyens pour préparer les électuaires ſolides.

On nomme tablettes faites à la cuite, celles qu'on prépare avec du ſucre cuit à la plume ; & tablettes préparées ſans feu, celles qu'on forme avec une pulpe mucilagineuſe, ou avec un mucilage de gomme arabique ou adragant. On a donné les noms de *rotule*, de *morſuli* & de *paſtille* à toutes ces tablettes ; mais préſentement il n'y a que les deux dernieres dénominations qui ſoient d'uſage. Ces médicaments ſont ou ſimples ou compoſés. Les ſimples retiennent ordinairement le nom de la ſubſtance qu'on y fait entrer, comme paſtilles de cannelle, d'anis, de ſafran, &c. Ces tablettes ſimples ne ſont ſouvent que du ſucre cuit à la plume, auquel on ajoute, lorſqu'il eſt cuit, des gouttes d'huile eſſentielle imbibée dans un peu de ſucre en poudre, ou bien on mêle de l'huile eſſentielle avec du ſucre en poudre, & on en forme des tablettes avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant.

On diviſe les tablettes en altérantes & en purgatives.

Les Anciens ont inventé ces médicaments pour quatre raiſons principales ; 1°. pour les rendre plus agréables, parcequ'on fait entrer ordinairement une plus grande quantité de ſucre dans leur compoſition, que dans les autres électuaires ; 2°. pour qu'ils communiquent mieux leurs vertus à la gorge & aux parties voiſines, parcequ'on les laiſſe fondre dans la bouche ; 3°. afin qu'ils puiſſent ſe conſerver long-temps en bon état, étant privés de toute

humidité ; 4°. Enfin pour rendre les médicaments plus transportables (1).

Les deux premieres raisons qui ont porté les Anciens à faire des tablettes, ne sont pas générales ; nous verrons qu'il entre dans la composition de plusieurs, des purgatifs très forts, tels que le jalap, la scammonée, &c. qui occasionneroient des âcretés, des chaleurs, & des inflammations dans la bouche & dans la gorge, si on laissoit ainsi fondre dans la bouche les tablettes dans la composition desquelles on fait entrer de semblables purgatifs ; c'est ce que l'on doit observer dans la pratique : mais il n'en est pas de même de celles qui sont composées de matieres mucilagineuses & adoucissantes ; il est certain qu'elles ne peuvent manquer de produire de bons effets, lorsqu'on les laisse fondre dans la bouche.

Les Anciens faisoient entrer dans les tablettes, des extraits, des conserves, de la manne & d'autres substances de même nature ; mais les tablettes devant être parfaitement seches & sonnantes, on doit en supprimer toutes les substances qui les empêchent d'acquérir ces qualités ; c'est le parti que nous prendrons, quoique plusieurs excellentes Pharmacopées nouvelles aient suivi l'ancien usage. Nous aurons attention cependant de faire ces réformes de maniere que les vertus de ces médicaments n'en soient point altérées. Ces réformes même ne regardent que les tablettes officinales qui doivent se conserver un certain temps : il n'en est pas de même de celles que les Médecins prescrivent à mesure qu'on en a besoin : on peut y faire entrer tout ce que l'on veut.

La quantité de poudre sur celle du sucre, pour former les électuaires solides, n'est en quelque maniere point limitée ; cela dépend de la nature & de la vertu des poudres : cependant on ne met dans les tablettes à la cuite que depuis une once jusqu'à quatre de poudre sur une livre de sucre. On peut, à la rigueur, en mettre davantage, si l'on

(1) Voyez la Pharmacopée de Lémery, page 377.

veut ; mais alors les tablettes deviennent très difficiles à faire, & on court les risques de les manquer, parceque la poudre se trouvant en trop grande quantité, refroidit trop promptement le sucre ; il se durcit, & l'on n'a pas le temps de faire le mélange, ni de le couler pour former les tablettes ; d'ailleurs, une trop grande quantité de poudre absorbe trop de sucre sur-le-champ.

Mais il n'en est pas de même des électuaires solides, auxquels on donne la consistance avec un mucilage : on peut y faire entrer la quantité qu'on juge à propos de poudre sur celle de sucre : on ne peut jamais manquer ces tablettes, parceque l'on n'est pas pressé pour les former, comme dans le premier cas, à cause du sucre qui se fige & qui se durcit en refroidissant.

Cependant on observe ordinairement de mettre, même dans celles-ci, beaucoup de sucre & peu de poudre, parceque la plupart sont faites pour être agréables ; elles sont aussi composées avec des poudres qui n'ont point de mauvaises saveurs. Quelques-unes de ces tablettes sont cependant composées avec des substances de saveur desagréable, comme la rhubarbe, &c. alors on fait entrer dans leur composition une grande quantité de sucre, afin de masquer un peu la saveur de ces drogues.

On donne aux tablettes différentes formes, comme triangulaires, rondes, ou en losanges, en quarrés, &c. Les unes se font très minces, & à-peu-près de la largeur d'une piece de vingt-quatre sols, & les autres se font un peu plus épaisses. Les tablettes rondes ne doivent se faire qu'avec des mélanges liés par des mucilages, parcequ'on a la facilité de former de semblables tablettes avec des rognures ; ce qu'on ne peut faire avec les mélanges où l'on cuit le sucre à la plume, parcequ'il resteroit trop de rognures, qui se réduiroient en poudre au lieu de se laisser pêtrir. On est obligé, par rapport à cela, de couper ces dernieres en quarrés ou en losanges, aussi-tôt qu'elles sont coulées, & avant qu'elles soient refroidies.

Toutes les tablettes sont susceptibles d'attirer l'humidité, de l'air & de tomber en *deliquium*, lorsque le temps de-

vient humide ; celles qui ſont faites avec du ſucre cuit à la plume, y tombent plus facilement que celles qui ſont faites avec un mucilage de gomme, parceque le ſucre attire lui-même l'humidité de l'air: propriété qui lui eſt commune avec tous les autres ſels qu'on a fait deſſécher, & qu'on n'a point préparés par cryſtalliſation. Le mucilage de gomme fait une ſorte de vernis à la ſurface des tablettes, & les garantit un peu de l'action de l'humidité de l'air.

Pour remédier à tous ces inconvénients, il convient d'enfermer dans des bouteilles de verre, qu'on bouche bien, toutes les tablettes, immédiatement après qu'elles ſont ſéchées ; on les garantit par-là des viciſſitudes de l'air. C'eſt une très mauvaiſe méthode de les conſerver dans des boîtes que l'on tient dans une étuve entretenue chaude, ou au coin du feu, comme font la plupart des Apothicaires de Province, parceque celles qui ſont compoſées de matieres aromatiques, perdent en fort peu de temps toute leurs odeur.

Des Tablettes altérantes, qui ſe font à la cuite du Sucre.

Tablettes béchiques.

℞	Sucre, ...	℔ j.
	Racines de Guimauve, } ãã.	℥ iij.
	Régliſſe, }	
	Iris de Florence, ...	ℨ j.
	Gomme adragant, ...	℥ ij.
	Opium, ...	gr. vj.

On réduit en poudre fine, chacune ſéparément, toutes ces ſubſtances, excepté le ſucre : on forme du tout une poudre exactement mêlée ; alors on fait cuire le ſucre à la plume : on y délaie la poudre avec une ſpatule ; ce qui ſe doit faire très promptement. Lorſque le mélange eſt exact, on le coule ſur une feuille de papier qu'on a imbibée d'huile d'amandes douces, & poſée ſur une table bien unie : on étend la pâte avec les mains imprégnées d'huile, & on acheve, avec un rouleau également imbu d'huile, d'étendre cette pâte, juſqu'à ce qu'elle ait à-peu près l'épaiſſeur d'un écu ; enſuite on coupe la pâte, tandis qu'elle eſt

eſt très chaude, avec un couteau conduit par une regle, pour former des tablettes en loſanges ou en quarrés de la grandeur qu'on juge à propos.

Ces tablettes ſont pectorales, adouciſſantes, inciſives & calmantes : elles calment la toux. On en laiſſe fondre quelques-unes dans la bouche ; ce que l'on réitere de temps en temps. Vertus.

Tablettes Pectorales de Spislait.

℞	Raiſins de damas,	℔ j.
	Orge germée,	℔ j ß.
	Anis en poudre,	ʒ iij.
	Caſſonade rouge,	℔ iv.
	Opium,	ʒ ß.
	Gomme arabique,	℥ iv.
	Suc de Régliſſe,	℥ j.

On fait bouillir dans une ſuffiſante quantité d'eau, chacun ſéparément, les raiſins, l'orge, l'opium, la gomme arabique & le ſuc de régliſſe : on réunit les décoctions ; & on ajoute la caſſonade : on laiſſe bien depoſer, on décante la liqueur, & on la fait évaporer juſqu'en conſiſtance de pâte ; alors on ajoute l'anis lorſque le mélange a acquis le dégré de conſiſtance convenable : on le coule ſur un marbre un peu huilé, & on le coupe par petites tablettes, & on acheve de les faire ſécher juſqu'à ce qu'elles ſoient preſque caſſantes.

Ces tablettes ſont incraſſantes, adouciſſantes, pectorales & calmantes, elles ſont très bonnes dans la toux & pour adoucir l'humeur pituiteuſe qui tombent dans la gorge & dans la poitrine ; on en laiſſe fondre dans la bouche une tablette de temps en temps. Vertus.

Tablettes de Roſes.

℞	Sucre royal,	℥ viij.
	Eau roſe,	q. ſ.

On fait cuire le ſucre à la plume, & lorſqu'il l'eſt, on ajoute,

Roſes de Provins en poudre,	℥ ß.

On forme de ce mélange des tablettes.

Tablettes antimoniales de KUNCKEL.

♃ Amandes douces pelées, ... ℥ j.
Cannelle, ... ʒ ij.
Petit Cardamome, ... ʒ ß.
Antimoine crud préparé, ... ʒ ß.
Sucre, ... ℥ vij.

On monde les amandes douces de leurs écorces, en les faiſant tremper quelques minutes dans de l'eau bouillante, & on les réduit en pâte très fine, en les pilant dans un mortier de marbre. D'une autre part, on mêle enſemble la cannelle, le petit cardamome & l'antimoine broyé ſur le porphyre, pour former une poudre bien également mêlée : enſuite on fait diſſoudre le ſucre dans quatre onces d'eau roſe : on le fait cuire à la plume ; alors on délaie les amandes qu'on a réduites en pâte : on ajoute la poudre : on mêle le tout exactement & très promptement : on coule la maſſe ſur un papier huilé ; & pendant qu'elle eſt chaude, on la coupe en petits quarrés ou en loſanges : ce ſont les *tablettes*. On les fait ſécher, & on les ſerre dans une bouteille pour les garantir de l'humidité de l'air.

Vertus. On fait prendre ces tablettes comme fondantes : elles ſont bonnes pour la gale & les autres maladies de la peau, la gonorrhée, & pour les douleurs d'articulation, Dose. pour les rhumatiſmes & pour la goutte. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à quatre, le matin & le ſoir avant le ſommeil.

Sucre Roſat.

♃ Sucre blanc, ... ℔ j.
Eau roſe, ... ℥ viij.

On fait diſſoudre le ſucre dans l'eau roſe : on le fait cuire à la plume, on le coule ſur un papier huilé comme nous venons de le dire précédemment, & on le coupe par tablettes.

Vertus. Il déterge & adoucit la poitrine : Il excite le crachat : il Dose. récrée les eſprits. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à ſix.

Sucre d'orge.

℞	Orge, ...	℥ viij.
	Safran, ...	gr. xij.
	Sucre, ...	℔ j.

On fait bouillir, dans une ſuffiſante quantité d'eau, l'orge, juſqu'à ce qu'elle ſoit crevée; ſur la fin de la décoction, on ajoute le ſafran Gâtinois: on paſſe la liqueur: on y fait diſſoudre le ſucre blanc: on clarifie le tout avec quelques blancs d'œufs: on paſſe la liqueur au travers d'un blanchet, on la fait évaporer à petit feu, juſqu'à ce que le ſucre ſoit cuit en conſiſtance d'électuaire ſolide: alors on le coule ſur un marbre huilé: on le roule, tandis qu'il eſt chaud, pour en former de petits bâtons de la groſſeur du petit doigt: qu'on coupe enſuite à la longueur d'environ ſix pouces: on poſe ce ſucre d'orge ſur du papier gris afin d'abſorber l'huile qui ſe trouve à ſa ſurface.

Ce ſucre d'orge doit être tranſparent, d'une couleur jaune citrine, ſec & caſſant. Quelques perſonnes mêlent un peu de gomme arabique dans la décoction afin de lui donner plus de corps.

Le ſucre d'orge eſt fort bon pour le rhume: il adoucit: il excite à cracher. On en met diſſoudre un petit morceau dans la bouche. Vertus.

Des Tablettes qui ſe font ſans feu.

Tablettes de Guimauve.

℞	Racines de Guimauve pulvériſées, . . .	℥ j.
	Iris de Florence en poudre, ...	ʒ j.
	Sucre en poudre, ...	℔ j.

En y ajoutant une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparée à l'eau, on forme une pâte un peu ferme, avec laquelle on fait des paſtilles ou tablettes.

Ces tablettes ſont adouciſſantes & propres à émouſſer les âcretés de la toux, pour épaiſſir les ſéroſités qui tombent ſur la poitrine: elles excitent le crachat. On en met fondre dans la bouche. Vertus.

REMARQUES.

On met environ quinze grains de gomme adragant en poudre fine, dans un petit pot de faïence, avec deux ou trois onces d'eau : on tient ce mélange ſur les cendres chaudes, pendant deux ou trois heures : on l'agite de temps en temps avec une ſpatule d'ivoire. Lorſque la gomme s'eſt réduite en mucilage, on mêle d'une autre part dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, le ſucre, l'iris de Florence, & la poudre de guimauve : on délaie peu-à-peu ce mélange de poudre & de ſucre avec du mucilage de gomme adragant : on pile fortement pour réduire le mélange en une pâte un peu ferme, de façon qu'elle ne s'attache en aucune maniere aux mains lorſqu'on la manie. Lorſque le mélange eſt ſuffiſamment exact, on en prend une partie, on l'étend ſur une feuille de papier avec un rouleau de bois, de la même maniere que les pâtiſſiers étendent leur pâte; enſuite on la coupe avec un emporte-piece de fer blanc (1). On étend les paſtilles l'une après l'autre ſur une feuille de papier : on les porte dans un endroit chaud : on les laiſſe ſécher : on continue de former en paſtilles les reſtes de la pâte : on pile les rognures dans le mortier, en ajoutant un peu de mucilage, s'il eſt néceſſaire, & on en forme des paſtilles comme les précédentes.

Lorſqu'on paſſe le rouleau ſur la pâte, elle eſt ſujette à s'attacher au papier : pour remédier à cet inconvénient, on ſaupoudre la ſurface du papier & de la pâte avec de l'amidon réduit en poudre fine, & enfermé dans un ſac de mouſſeline : on ſecoue le ſac au-deſſus pour tamiſer l'amidon : ce moyen eſt aſſez commode. D'autres perſonnes ſe ſervent d'une houppe à poudrer qui eſt auſſi fort

(1) Cet inſtrument eſt un tuyau de fer blanc, de trois pouces de haut environ, de dix lignes de diametre par le côté qui ſert à couper les paſtilles, & un peu affilé, & de douze lignes de diametre par l'autre côté; par ce moyen, les paſtilles peuvent ſortir de ce cylindre très commodément.

commode. L'essentiel est qu'en saupoudrant la poudre d'amidon, elle ne tombe point en plaques; il faut qu'elle soit étendue légèrement & uniformément. Quelques personnes emploient du sucre en poudre fine en place d'amidon; mais j'ai remarqué que le sucre s'humecte trop facilement à la surface des tablettes, & qu'elles sont plus difficiles à se sécher & à se conserver séchement. Lorsque les pastilles sont seches, on les secoue légèrement sur un tamis, pour emporter l'amidon qui se trouve à leur surface.

Les matieres pulpeuses, extractives peuvent s'incorporer plus facilement dans les tablettes faites au mucilage, que dans celles qui se font à la cuitte, parce qu'on a la commodité de les pétrir aussi long-temps qu'il est nécessaire pour les mêler exactement; ce qu'on ne peut faire avec celles qui se font à la cuitte du sucre. On doit éviter de faire entrer des sels alkalis dans les unes comme dans les autres.

On prépare encore ces tablettes avec la pulpe des racines de guimauve; elle tient lieu de mucilage pour les former. Pour cela on fait cuire des racines dans une suffisante quantité d'eau, on les pile dans un mortier de marbre, & on en tire la pulpe, comme nous l'avons dit. Mais la principale vertu adoucissante de ces tablettes réside dans le mucilage, dont la pulpe se trouve dépouillée par la décoction des racines dans l'eau; d'où il résulte que cette méthode, quoique suivie & adoptée par plusieurs personnes, est moins bonne que celle que nous avons prescrite d'abord.

Tablettes de Soufre.

℞	Crême de Soufre, ...	℥ iij.
	Sucre en poudre fine, ...	℥ xij.

On forme une pâte solide, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau : on fait avec cette pâte des tablettes, comme nous l'avons dit précédemment.

On fait ces tablettes ordinairement avec des fleurs de soufre; mais le soufre broyé est préférable à tous égards: à

raiſon-de ſon extrême diviſion, il produit de meilleurs effets; & les tablettes, étant très blanches lorſqu'elles ſont faites par cette méthode, ſont infiniment plus agréables à la vue.

Vertus. Les tablettes de ſoufre ſe donnent dans les maladies de poitrine : elles ſont bonnes pour l'aſthme. On en met dans la bouche, & on les y laiſſe fondre.

Tablettes d'Iris.

℞ Sucre en poudre, ...		℔ j ß.
Iris de Florence en poudre fine,	ãã .	ℨ ij.
Gomme Arabique en poudre,		
Réglisse en poudre, ...		℥ vj.

On forme du tout une poudre qu'on humecte avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparé avec de l'eau de fleurs d'orange, pour former une pâte qu'on réduit en tablettes comme nous venons de le dire.

Vertus. Les tablettes d'Iris ſont pectorales, propres pour l'aſthme & pour exciter l'expectoration, on en met une de temps en temps dans la bouche, qu'on laiſſe fondre doucement.

Tablettes de Vanille.

℞ Vanille en poudre, ...	℈ vij.
Sucre en poudre, ...	℥ j ß.
Mucilage de gomme adragant, . . .	q. ſ.

On forme du tout cent paſtilles ou tablettes quarrées. Il entre un peu plus d'un grain & demi de vanille par chaque tablette.

Vertus. Ces tablettes ſont très commodes pour vaniller le chocolat : à meſure qu'on le prépare, on en met une, ou pluſieurs dans une taſſe au moment de prendre le chocolat, elles ſont très ſtomachiques & excitent l'appétit.

Paſtilles de Girofles.

℞ Girofles en poudre, ...	ℨ iv. gr. xij.
Sucre, ...	℥ j ß.
Mucilage de gomme adragant, . .	q. ſ.

On forme du tout 150 paſtilles quarrées : il entre deux grains de Girofle par paſtilles.

Ces paſtilles ſervent aux mêmes uſages que les précédentes, lorſqu'il eſt néceſſaire de donner au chocolat une vertu plus ſtomachique, on en met une ou pluſieurs tablettes dans chaque taſſe. Vertus.

Paſtilles de Cannelle.

℞ Cannelle en poudre, ... ʒ vij.
Sucre en poudre, ... ℥ j ß.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, on forme cent paſtilles. Il entre cinq grains de cannelle dans chaque paſtille.

Ces paſtilles ſervent aux mêmes uſages que les précédentes.

Tablettes martiales.

℞ Limaille de fer préparée, ... ℥ j.
Séné, ... ʒ ij.
Cannelle, ... ℥ j.
Sucre, ... ℥ v ʒ vj.

On prend toutes ces ſubſtances réduites en poudre, chacune ſéparément : on en forme une poudre, qu'on incorpore avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, pour en former une pâte ferme, que l'on diviſe en trente-deux tablettes. Pour faire cette diviſion avec exactitude, & pour avoir des tablettes de forme quarrée, & ſemblables, on étend cette pâte dans un chaſſis quarré de carton, & on la partage avec un compas en trente-deux portions égales.

Ces tablettes ſont bonnes pour les pâles couleurs, pour exciter les regles. On en fait commencer l'uſage le jour de la pleine lune, ou le lendemain, & l'on continue d'en prendre pendant ſeize jours, deux tablettes par jour, une le matin trois heures avant le déjeûner, & l'autre le ſoir trois heures après le ſouper. Vertus. Doſe.

Paſtilles de Citrons pour appaiſer la ſoif.

℞ Sel eſſentielle d'Oſeille, ... ʒ iij.
Sucre Royal, ... ℔ j.
Huile eſſentielle de Citrons, ... gutt. viij.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, on fait de petites paſtilles.

Vertus. Ces paſtilles ſont agréables : elles tiennent la bouche fraîche : elles ſont rafraîchiſſantes, propres pour calmer les ardeurs du ſang : pour précipiter la bile, & ſingulièrement pour déſaltérer. On en fait fondre dans la bouche. On a cru reconnoître à ces paſtilles une vertu lithontriptique. Pluſieurs perſonnes, qui en ont fait uſage pour la pierre, s'en ſont très bien trouvées. Dans ce cas, on en

Doſe. prend une demi-once qu'on fait diſſoudre dans un verre d'eau : on en prend trois ou quatre doſes ſemblables dans la journée.

Remarques.

On réduit le ſel d'oſeille en poudre : on fait choix de ſucre bien blanc, par préférence, on prend du ſucre royal : on le réduit en poudre fine, on le paſſe au tamis de ſoie très fin : on le mêle avec le ſel d'oſeille : on ajoute à ce mélange l'huile eſſentielle de citrons : on réduit le tout en conſiſtance de pâte ferme avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant : on en forme de petites paſtilles de cinq à ſix lignes de diametre : on les fait ſécher dans un endroit ſec & chaud, mais ni au feu, ni dans une étuve ; une trop grande chaleur les liquéfie, & leur donne un air tranſparent qu'elles ne doivent point avoir. Pour empêcher que la pâte ne s'attache en les formant, il faut la ſaupoudrer de temps en temps avec les mêmes matieres réduites en poudre fine, & qu'on enferme dans un petit ſac de mouſſeline.

La beauté de ces paſtilles eſt d'être bien blanches : on ne peut parvenir à les faire ainſi qu'avec le ſucre royal ; le ſucre ordinaire en gros pains leur donne une couleur biſe.

Limonade ſéche.

Si au lieu de faire des paſtilles avec ce mélange, on le conſerve, ſans y ajouter de mucilage, on a une poudre à laquelle on a donné le nom de *limonade ſéche.*

On délaie une once de cette poudre dans une chopine d'eau, cela forme une limonade artificielle, qui a le goût & l'odeur de la limonade faite avec du jus de citrons : elle en a les mêmes propriétés. Cette poudre eſt fort commode en ce qu'elle eſt facile à être tranſportée, & qu'on peut ſe procurer de la limonade dans tous les temps & dans tous les lieux.

Paſtilles d'Yeux d'Ecreviſſes.

♃	Yeux d'Ecreviſſes préparés, ...	℥ iij.
	Sucre en poudre fine, ...	℔ j.
	Néroli, ...	gutt. iij.

On fait du tout une maſſe, avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau de fleurs d'oranges : on forme des paſtilles, de la même maniere que nous l'avons dit précédemment : celles-ci doivent être minces.

On les donne pour abſorber les acides & rapports aigres qui viennent de l'eſtomac. On en met fondre dans la bouche. Vertus.

Paſtilles de Cachou à la Cannelle.

♃	Yeux d'Ecreviſſes préparés, ...	℥ ij.
	Corail rouge préparé, ...	ʒ v.
	Cachou, ...	℥ j.
	Cannelle, ...	ʒ ij.
	Sucre, ...	℔ j.

On forme du tout des tablettes, avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparé avec de l'eau de cannelle ſimple.

Ces paſtilles ſont ſtomachiques, abſorbantes, cordiales : elles donnent une bonne haleine. On les laiſſe fondre dans la bouche. Vertus.

Paſtilles de Safran.

♃	Safran en poudre fine, ...	℥ ß.
	Sucre en poudre fine, ...	℔ j.
	Mucilage de Gomme adragant préparé, à l'eau, ...	q. ſ.

On forme du tout des tablettes comme les précédentes.

Vertus. Ces paſtilles ſont pectorales, anodines, hyſtériques, alexiteres, apéritives. On les laiſſe fondre dans la bouche.

Paſtilles odorantes pour brûler, ou *Clous*, ou *Chandelles fumantes.*

℞	Benjoin, ...	℥ ß.
	Styrax calamithe, ...	℈ iv.
	Baume ſec du Pérou, ...	ʒ ij.
	Caſcarille, ...	℈ iv.
	Girofle, ...	ʒ ß.
	Charbon préparé, ...	℥ j ß.
	Nitre, ...	ʒ j.
	Huile eſſentielle de fleurs d'Oranges, .	ʒ ß.
	Teinture d'Ambre, ...	ʒ ß.
	Mucilage de Gomme adragant, . . .	q. ſ.

On forme du tout une maſſe, dans un mortier de fer, & on la diviſe par petites portions de figure conique. Pour cela, on prend une certaine quantité de la pâte, qu'on réduit en un long rouleau, de la groſſeur d'un tuyau de plume : on forme une petite pointe à un des bouts, en le roulant ſur une table, & en appuyant avec le bout d'un doigt : on coupe enſuite cette portion de la longueur d'environ un pouce : on continue de la même maniere, juſqu'à ce que toute la pâte ſoit ainſi diviſée en petits cônes. On les fait ſécher, & on les conſerve dans une bouteille qui bouche bien. Le nitre que nous faiſons entrer dans cette recette, ſert à faciliter la combuſtion de ces paſtilles. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on met le feu à la pointe d'une de ces paſtilles : on la poſe ſur une table de pierre; elle brûle en ſcintillant, & elle exhale une fumée très odorante & très agréable. On s'en ſert pour parfumer les appartements, & chaſſer le mauvais air.

DES TABLETTES PURGATIVES.

Tablettes de Suc Roſat.

℞	Suc dépuré de Roſes pâles, ...	℔ j.
	Sucre, ...	℔ j. ß.

On met le ſucre dans une baſſine avec le ſuc de roſes : on fait cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſucre ſoit à la plume ; alors on ajoute les poudres ſuivantes:

Santal citrin, } *āā.* . . . . ʒ j ß.
rouge,
Maſtic en larmes, ... ʒ ß.
Roſes de Provins, ... ℥ ß.
Scammonée, ... ʒ xj.

On fait du tout un mélange exact, le plus promptement qu'il eſt poſſible : on le coule ſur un papier huilé, & on l'étend avec un rouleau imprégné d'huile d'amandes douces : on coupe la maſſe promptement en quarrés ou en loſanges : on poſe ces tablettes ſur du papier gris, afin qu'il abſorbe l'huile qui eſt à la ſurface.

Lorſqu'on eſt obligé de faire ces tablettes dans une ſaiſon où l'on ne peut ſe procurer du ſuc de roſes, on ſe ſert, en place, d'une infuſion de roſes ſeches ; ou, encore mieux, d'une once d'extrait de roſes pâles, qu'on délaie dans une ſuffiſante quantité d'eau.

Ces tablettes évacuent la bile & les autres humeurs. Vertus.
La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à ſix. Doſe.

Tablettes de Citro.

℞ Fleurs de Violette, } *āā.* . . . . gr. xij.
Buglose,
Ecorces de Citrons pulvériſées, . . ʒ j.
Poudre diatracaganthe froide, } *āā.* . ℥ ß.
Scammonée, ...
Racines de Turbith, ... ʒ v.
Gingembre, ... ʒ ß.
Séné, ... ʒ vj.
Rhubarbe, ... ʒ ij ß.
Girofles, . . } *āā.* . . . . . . ℈ j.
Santal citrin,

On forme du tout une poudre qu'on mêle exactement : d'une autre part, on fait cuire à la plume,

Sucre blanc, ... ℥ xij.

On mêle la poudre exactement & proprement : on for-

me des tablettes, comme nous l'avons dit précédemment.

Vertus. Dose. Elles purgent toutes les humeurs. La dose est depuis deux gros jusqu'à six.

R E M A R Q U E S.

Presque tous les Auteurs font entrer dans cet électuaire solide des conserves de violette, de buglose & de citrons confits qu'on réduit en pulpe, & qu'on mêle d'abord avec le sucre, lorsqu'il est cuit en consistance requise; alors on ajoute les poudres, & l'on procede pour le reste : mais j'ai remarqué que le sucre de ces conserves ne se dissout jamais dans le sucre cuit à la plume, parcequ'il ne s'y trouve plus d'humidité; il reste dispersé à la maniere d'une poudre ; d'ailleurs, cet électuaire attire puissamment l'humidité de l'air, & on ne peut le conserver séchement, qu'avec beaucoup de peine & de difficulté. C'est pour remédier à tous ces inconvénients, que nous supprimons toutes ces conserves; nous mettons en place les poudres des substances qui les composent, & nous ajoutons au sucre, qu'on fait cuire à la plume, celui qui entroit dans ces conserves. Par ce moyen, cet électuaire se trouve composé des mêmes ingrédients, & dans les mêmes proportions que celui qu'on prépare suivant l'ancien usage ; il a encore l'avantage d'être moins dégoûtant, parcequ'il est privé des pulpes qui épaississent considérablement les liqueurs, lorsqu'on délaie cet électuaire.

Lorsqu'on mêle les poudres avec le sucre cuit à la plume, on doit attendre que ce dernier soit un peu refroidi, sans quoi, la trop grande chaleur feroit ramollir le diagrede, & le réduiroit en grumeaux; il se trouveroit distribué inégalement dans les tablettes, & elles purgeroient par conséquent inégalement. Quelques personnes ont dit à cette occasion, que le diagrede, qui est ainsi grumelé, ne purge plus; mais c'est une erreur, il purge également, & ne perd rien de sa vertu. On a pris pour altération du diagrede, ce qui n'est qu'une mauvaise distribution de ce médicament dans les tablettes,

parcequ'on aura remarqué que quelques-unes ne purgeoient pas comme à l'ordinaire.

Lorſque le diagrede ſe trouve ainſi grumelé dans les tablettes, il faut les réduire en poudre fine, & conſerver cette poudre dans une bouteille bien bouchée pour l'uſage : elle ne differe en rien des tablettes pour les effets, parceque la pulvériſation fait un mélange exact du diagrede reſpectivement avec les autres ſubſtances.

Tablettes Diacarthami.

℞ Semences de Carthame, .	} āā. .	℥ j.
Poudre diatracaganthe froide,		
Hermodattes,		
Diagrede, ...		
Racines de Turbith, ...		℥ j ß.
Gingembre, ...		℥ ß.
Sucre cuit à la plume, ...		℔ j ℥ xij.

On forme du tout des tablettes, comme les précédentes.

Ces tablettes ſont purgatives. La doſe eſt depuis deux gros juſqu'à une once. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Les ſemences de carthame ſont revêtues d'une écorce ligneuſe qu'on doit ſéparer : l'amande de ces ſemences eſt huileuſe : on doit la réduire en pâte, dans un mortier de marbre, & la mêler avec les autres poudres. Toutes les Pharmacopées preſcrivent dans la recette de ces tablettes, de la manne, du miel roſat, & des coings confits ; mais ces ſubſtances produiſent les mêmes inconvénients dont nous avons parlé aux tablettes *de Citro*, & même davantage ; il eſt abſolument impoſſible de les avoir ſeches, comme elles doivent l'être : elles ſont toujours déliqueſcentes. D'ailleurs, ſi elles ſont miſes pour adoucir l'activité des purgatifs, on doit attendre le même effet du ſucre : c'eſt ce qui nous a engagés à remplacer ces ſubſtances par le ſucre, afin que les purgatifs ſe trouvent dans les mêmes proportions.

Tablettes de Rhubarbe.

℞ Rhubarbe, ... ℥ ß.
Sucre, ... ℥ vj.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé à l'eau de cannelle ſimple, on forme des tablettes, comme nous l'avons dit précédemment.

Vertus. Les tablettes de rhubarbe ſont ſtomachiques : elles lâchent un peu le ventre : on les donne aux enfants pour Doſe. chaſſer les vers. La doſe eſt depuis un gros juſqu'à demi-once.

Paſtilles Emétiques de Chomel.

℞ Tartre Emétique, ... ʒ j.
Farine de Froment, . } āā. . . . ℥ x.
Sucre, ... }

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant très claire, on forme une maſſe qu'on diviſe par tablettes du poids d'un gros.

R E M A R Q U E S.

Ces tablettes contiennent beaucoup d'émétique ; il eſt eſſentiel que le mélange ſoit exact, afin qu'il ſe trouve diſtribué également. Ces tablettes ne ſont guere d'uſage qu'à la campagne. Chomel employoit le verre d'antimoine broyé, au lieu d'émétique : mais cette ſubſtance eſt un émétique trop violent, & qui n'eſt pas toujours ſans ſuite fâcheuſe, le tartre émétique ordinaire n'a pas les mêmes inconvénients : il eſt plus doux & ſes effets plus uniformes.

Vertus. On fait diſſoudre une tablette dans un verre d'eau qu'on fait prendre au malade, cela produit des évacuations par le haut & par le bas : ces tablettes ont les mêmes vertus que l'émétique pur, & elles ſe donnent dans les mêmes circonſtances.

Nous croyons devoir placer à la ſuite des tablettes d'autres mélanges qui ſont des eſpeces de médicaments à peu près ſemblables : ils ont ſeulement moins de con-

ſiſtance : on leur a donné le nom de *pâtes*, &c. parcequ'ils ont une conſiſtance un peu molle.

Pâte de Guimauve.

℞ Racines de Guimauve, ... ℥ iv.
Sucre blanc, ... }
Gomme Arabique choiſie, . } *ãã*. . ℔ ij.

On prend des racines de guimauve récentes : on les coupe par tranches : après les avoir lavées & nettoyées, on les fait bouillir pendant un demi-quart d'heure dans quatre ou cinq livres d'eau : on paſſe la décoction au travers d'une étamine blanche : on ajoute à cette décoction la gomme arabique, que l'on a concaſſée menu : on met le mélange dans une baſſine, qu'on place ſur un feu modéré : on l'agite avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que la gomme arabique ſoit diſſoute ; alors on fait pareillement diſſoudre le ſucre dans cette liqueur : on paſſe ce mélange au travers d'un linge bien ſerré : on nettoie la baſſine & la ſpatule : on remet la liqueur dans la baſſine, & on la fait épaiſſir juſqu'en conſiſtance de miel très épais, ayant ſoin de l'agiter ſans diſcontinuer avec la ſpatule, ſans quoi elle s'attacheroit & brûleroit au fond du vaiſſeau. Lorſqu'elle eſt dans cet état, on y ajoute quatre blancs d'œufs, qu'on a fouettés avec quatre onces d'eau de fleurs d'oranges. On agite le mélange violemment ; c'eſt de cette grande agitation que dépend la blancheur de cette maſſe. On la fait épaiſſir à petit feu, en l'agitant toujours le plus fortement qu'il eſt poſſible, juſqu'à ce qu'elle ſoit ſuffiſamment cuite ; ce que l'on reconnoît, lorſqu'en tirant la ſpatule hors de la baſſine, & frappant légèrement avec la pâte ſur le dos de la main, elle n'adhere point à la peau ; alors on la coule ſur de l'amidon en poudre, que l'on a étendu ſur une feuille de papier blanc, en le ſecouant ſur un tamis de ſoie. On laiſſe refroidir la pâte : on la coupe par morceaux, & on la met dans une boîte avec de l'amidon en poudre, afin que les morceaux n'adherent point entre eux, ni à la boîte.

On prépare de la même maniere la *pâte blanche de régliſſe*, en employant une légere décoction de quatre onces de cette racine en place de celle de guimauve.

Vertus. La pâte de guimauve eſt adouciſſante : elle empâte les humeurs âcres qui tombent ſur la poitrine. On en met fondre un petit morceau dans la bouche : elle calme la toux, & pourrit le rhume.

REMARQUES.

La racine de guimauve fournit, pendant ſa décoction dans l'eau, un mucilage fort adouciſſant ; mais comme ce mucilage a une ſaveur qui ne plaît pas à tout le monde, on ſupprime ordinairement cette décoction. Le mucilage que fournit la gomme arabique, remplace, pour les vertus adouciſſantes, celui de la racine de guimauve, & la pâte qu'on obtient eſt beaucoup plus agréable ; c'eſt ce que l'on recherche ordinairement dans cette pâte. Mais il n'en eſt pas de même dans la préparation de la pâte de régliſſe ; on y fait entrer une légere décoction de cette racine, parcequ'elle fournit une matiere extractive ſucrée, fort agréable.

Une grande partie de l'eau de fleurs d'oranges, qu'on fait entrer dans ce mélange, s'évapore ; cependant le peu qui reſte, lui donne aſſez de goût & d'odeur pour corriger la ſaveur fade de la gomme arabique. On croiroit peut-être que la maſſe en retiendroit mieux l'odeur & le goût, ſi on la mettoit en plus petite quantité, & pour décuire la pâte qu'on auroit fait cuire exprès plus qu'elle ne doit l'être ; mais j'ai remarqué que cette méthode n'eſt pas auſſi bonne que la premiere.

Les blancs d'œufs fouettés, qu'on mêle à cette maſſe, ſervent à la blanchir & à la rendre beaucoup plus légere & plus volumineuſe qu'elle ne le ſeroit ſans cela, à raiſon d'une grande quantité d'air qu'ils y introduiſent. On remarque que le volume de la maſſe augmente conſidérablement à meſure que l'on y introduit les blancs d'œufs : comme cette pâte eſt très glutineuſe, elle retient l'air introduit par les blancs d'œufs ; cet air, en ſe raréfiant par

la chaleur, ſouleve la maſſe, la rend de plus en plus légere, & lui fait occuper un eſpace d'un tiers plus grand qu'auparavant. C'eſt à cet air étranger, & à la grande viſcoſité de cette pâte, qu'on doit attribuer toute la blancheur qu'elle acquiert par l'agitation, parcequ'il tient les parties de la maſſe diviſées, en reſtant interpoſé entre elles. Cela me paroît d'autant plus vraiſemblable, que toute l'agitation qu'on lui donne, tandis qu'elle eſt liquide, & avant l'introduction des blancs d'œufs, ne ſert à rien pour la blanchir; on ne l'agite ainſi, avant d'y avoir ajouté les blancs d'œufs, que pour l'empêcher de s'attacher au fond de la baſſine.

Lorſqu'on ajoute un peu trop tôt les blancs d'œufs à la pâte de guimauve, on eſt obligé de la tenir plus longtemps ſur le feu avant de la couler, afin de donner à l'humidité ſuperflue le temps de s'évaporer : alors une grande partie de l'air dont nous parlons, s'échappe peu à peu : la pâte de guimauve perd beaucoup de ſon blanc & de ſon volume.

Quelques perſonnes font entrer dans la pâte de guimauve une certaine quantité d'amidon, afin de la faire plus blanche, & qu'elle revienne à meilleur marché; heureuſement cette fraude n'eſt pas dangereuſe comme la plupart des falſifications dont nous avons parlé.

Suc de Régliſſe de Blois.

℞ Extrait de Régliſſe,	. . . . . .	℥ ix.
Gomme Arabique choiſie,	. . . .	℔ ſj.
Sucre,	. . . .	℔ j.
Enula campana pulvériſée,	} ãã. . .	ʒ ß.
Iris de Florence pulvériſé,		
Huile eſſentielle de millefeuille,	. .	gutt. 40.

Après avoir concaſſé la gomme arabique, on la fait diſſoudre dans une ſuffiſante quantité d'eau : on la paſſe au travers d'un linge ſerré : on fait diſſoudre le ſucre & l'extrait de régliſſe (1) dans cette liqueur : on fait épaiſſir ce mé-

(1) On doit employer celui qu'on tire de la premiere infuſion de cette racine, pour les raiſons que nous avons dites en parlant de l'extrait de régliſſe.

lange au bain-marie, jusqu'en consistance de miel épais : alors on ajoute les poudres qu'on mêle exactement. On fait dessécher de nouveau, jusqu'à ce que la masse puisse prendre une consistance ferme en refroidissant : ensuite on ajoute l'huile essentielle ; & lorsqu'elle est suffisamment mêlée, on coule la masse sur un porphyre imprégné d'huile d'amandes douces, ou d'huile de ben : on l'étend avec un rouleau de bois, imbu de la même huile, afin que cette masse n'ait qu'environ deux ou trois lignes d'épaisseur : lorsqu'elle est suffisamment refroidie, on la coupe par petites lanieres de deux ou trois lignes de large, & l'on divise ces lanieres en petits morceaux, pour en former de petits dés : on les fait sécher dans une étuve, & on les conserve dans une bouteille, ou dans une boîte qu'on tient dans un endroit sec.

Si au lieu d'huile essentielle de millefeuille, on met la même quantité d'huile essentielle d'anis, on forme ce que l'on nomme suc de *réglisse anisé*.

Quelques personnes ont donné au suc de réglisse de Blois, le nom de *suc de réglisse au cachou ;* mais c'est une fausse dénomination, puisqu'il n'entre point de cachou dans sa composition. On peut, si l'on veut, en faire entrer deux ou trois onces après l'avoir réduit en poudre fine, qu'on peut mêler en même temps que l'iris & l'énula campana : alors le nom de suc de réglisse au cachou lui conviendra.

Il est bon de prévenir que l'on doit agiter le moins qu'il est possible ces mélanges pendant qu'on les fait dessécher, parcequ'on veut qu'ils soient noirs : ils deviendroient gris si on les agitoit trop long-temps & trop souvent ; c'est pour cette raison que nous avons recommandé de les dessécher au bain-marie, parcequ'ils ne sont pas en danger de brûler, quoiqu'on ne les agite pas.

Vertus. Le suc de réglisse de Blois est adoucissant, incisif, propre pour le rhume, pour adoucir les humeurs âcres qui tombent dans la gorge & dans la poitrine. On en met fondre quelques morceaux dans la bouche.

Tussilage à l'Anis de Lille en Flandre.

℞	Semences d'Anis, ...	℥ vj.
	Fleurs de Tussilage récentes, . . .	℥ iv.
	Pied de Chat, ...	ℨ ij.

On fait une légere décoction de ces substances dans une suffisante quantité d'eau, pour avoir environ deux livres de liqueur, dans laquelle on fait dissoudre,

Extrait de Réglisse (1), ... ℔ vj.

On le fait épaissir au bain-marie comme le précédent: alors on ajoute,

Huile essentielle d'Anis, ... ℨ iij.

On coule la masse sur un porphyre huilé: on l'étend très mince avec un rouleau: on la coupe par petites lanieres très déliées, qu'on roule entre les doigts pour en former de petits cylindres, de la grosseur environ du bout des plumes de corbeaux: on coupe ces petits cylindres par portions de trois ou quatre lignes de longueur: on les fait sécher dans une étuve, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Ce tussilage est adoucissant: il a les mêmes vertus que le suc de réglisse précédent, & on l'emploie de la même maniere. Vertus.

Chocolat.

Le chocolat est un aliment agréable: il devient médicament lorsqu'il est question de fortifier la poitrine, & de restaurer. Il convient à ceux qui sont attaqués de maladies de consomption; mais il y a des tempéraments à qui il produit de mauvais effets, à raison de la grande quantité de matiere huileuse qu'il contient: c'est aux Médecins qui le font prendre comme médicament, d'examiner les indications. C'est un composé d'amandes de cacao & de sucre: lorsqu'il ne contient que cela, on le nomme *Chocolat de santé*, & *Chocolat à la vanille* lorsqu'on en fait

(1) De celui qu'on tire de la premiere infusion de la réglisse.

entrer dans sa composition. On croit communément que le chocolat à la vanille est trop chaud, & qu'il est moins bon pour la santé, que celui qui n'en contient pas; mais il paroît comme certain que la vertu stomachique & cordiale de la vanille facilite la digestion du chocolat; ce dernier est meilleur par cette raison, sur-tout lorsqu'il ne contient qu'une petite quantité de vanille.

Préparation de la Pâte de Cacao pour le Chocolat.

On prend la quantité que l'on veut de cacao caraque: on en met environ deux ou trois pouces d'épais dans une poële de fer très large & très évasée: on la place sur le feu pour torréfier, ou pour brûler très légèrement l'écorce ligneuse du cacao: on le remue avec une grande & large spatule de bois. Lorsque l'écorce est suffisamment brûlée, on verse le cacao sur du gros papier à sucre, qu'on a étendu sur une table, où on le laisse un peu refroidir: on l'écrase légèrement avec un rouleau de bois, pour casser seulement les écorces: on passe ce cacao au travers d'un crible très large, pas assez cependant pour que les amandes entieres puissent passer au travers. Lorsque tout le cacao est ainsi disposé, on le met par portions dans un van semblable à ceux qui servent à vanner le bled, & on l'y remue de la même maniere, afin de séparer les écorces qui sortent du van: lorsqu'il est nettoyé, autant qu'il peut l'être par cette méthode, on l'épluche grain à grain sur une table, pour séparer exactement toutes les portions d'écorces qui ont pu échapper au vannage, & toutes celles qui sont restées attachées aux amandes.

Lorsque le cacao est bien nettoyé, on le met dans une marmite de fer, & on le fait torréfier de nouveau, ayant soin de le remuer sans discontinuer avec une spatule de bois: on ne doit le torréfier que pour le chauffer jusqu'au centre, & non pour le rôtir. Alors on le passe un instant dans le van, pour séparer quelques légeres portions brûlées, & quelques écorces qui ont échappé dans la préparation antérieure: on le met promptement dans un

mortier de fer, qu'on a bien fait chauffer en l'emplissant de charbons ardents, & qu'on a bien essuyé : le mortier doit être plein environ aux deux tiers. On pile promptement ce cacao, avec un pilon de fer, jusqu'à ce qu'il soit suffisamment réduit en pâte : ce que l'on reconnoît facilement, lorsqu'en posant le pilon à la surface de la masse, il s'enfonce au fond du mortier par son poids seulement : alors on enleve cette pâte hors du mortier : on la met sur une feuille de papier blanc : on l'étend, environ à un pouce ou un pouce & demi d'épaisseur, & on la laisse refroidir. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce que tout le cacao soit réduit en pâte semblable, & qu'on en ait environ une dixaine de livres.

On prépare de la même maniere environ deux livres de pâte semblable, avec du gros cacao des isles de Cayenne : alors on fait avec ces pâtes de cacao le chocolat de la maniere suivante.

Chocolat à la Vanille.

℞ Pâte de Cacao caraque, ...	℔ x.
Cacao des Isles, ...	℔ ij.
Sucre en poudre grossiere, ...	℔ x.
Cannelle, Vanille, } āā.	℥ iij.
Girofle, ...	℈ j.

On met le soir les pâtes de cacao sur une pierre à broyer le chocolat : on met sous cette pierre une poële de braise bien allumée, & suffisamment couverte de cendre pour que la chaleur soit douce, & qu'elle puisse durer long-temps, afin d'échauffer la pierre & de ramollir les pâtes de cacao dans l'espace d'environ six ou huit heures.

Le lendemain on enleve la pâte ramollie : on la met dans une marmite de fer que l'on pose sur un fourneau rempli de cendre chaude : on conserve sur la pierre environ une livre de cette pâte : on la broie avec un rouleau de fer tourné & poli : lorsqu'elle est suffisamment broyée, on l'enleve de dessus la pierre, & on la met dans une autre bassine de fer qu'on place sur un feu doux, afin

d'entretenir la pâte liquide : on remet de nouvelle pâte sur la pierre pour la broyer. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce que le cacao soit broyé, & l'on a soin pendant qu'on broie, d'entretenir la chaleur de la pierre par le feu de dessous, qu'on renouvelle à mesure qu'il est nécessaire : il suffit que le côté de la pierre, sur lequel on broie, soit chaud à ne pouvoir tenir le dos de la main qu'un instant sans être incommodé par la chaleur. Lorsque tout le cacao est broyé, on le mêle dans la bassine avec huit livres de sucre : on remue ce mélange avec une spatule de bois : on le passe de nouveau sur la pierre pour le broyer par portions, afin d'incorporer le sucre avec le cacao : alors on ajoute à ce mélange, lorsqu'il est suffisamment broyé, la cannelle, la vanille & le girofle qu'on a pulvérisés & passés au tamis de soie, avec deux livres de sucre : on repasse ce nouveau mélange sur la pierre, afin de mêler les aromates le plus exactement qu'il est possible. Alors on partage la pâte, tandis qu'elle est chaude, par masses de demi-livre : on les met à mesure dans des moules de fer blanc, semblables à ceux dans lesquels on fait cuire les biscuits : on étend d'abord la masse avec les doigts ; & ensuite, en frappant sur les côtés du moule, on acheve de l'étendre uniformément : ce mouvement fait lisser la surface du chocolat : on le laisse refroidir dans les moules : il y durcit, & il acquiert une consistance ferme & solide. Il se sépare des moules facilement : il suffit de les renverser ou de les presser très légèrement par les deux bouts en sens contraire, comme si l'on vouloit les tordre ; au moyen de ce mouvement, les tablettes qui sont adhérentes par quelque côté se détachent facilement, sans courir le risque de briser le moule ni le chocolat. On enveloppe les tablettes de chocolat dans du papier, & on le conserve dans un endroit bien sec, parcequ'il moisit à sa surface lorsqu'on le renferme dans un endroit humide.

REMARQUES.

Le cacao est le fruit d'un arbre : on nous l'apporte de

plusieurs endroits. On trouve aujourd'hui beaucoup d'especes de cacao dans le commerce : il en vient de Surinam de deux sortes, des isles de Berbiche, &c. mais les meilleures especes nous viennent de Caraque : il y en a de deux sortes, l'un est gros & l'autre est petit : ils sont tous les deux d'excellente qualité. Depuis une douzaine d'années, on nous apporte des isles de Sainte-Magdelaine une espece que l'on nomme *cacao de Sainte-Magdelaine ;* celui-ci est fort gros. Les isles de Cayenne & de Saint-Domingue nous fournissent aussi du cacao : il est connu sous le nom de *cacao des Isles.* Tous ces cacaos different entre eux par la grosseur des amandes, par leur saveur plus ou moins agréable, & par le pays d'où ils viennent : les meilleurs & les plus estimés sont les caraques : il paroît cependant que celui de Sainte-Magdelaine mérite la préférence en ce qu'il est plus gros & mieux nourri. Les moins bons sont les cacaos des isles ; ils sont un peu âcres ; ils contiennent plus de beurre : c'est pour cette raison que nous en faisons entrer dans la recette du chocolat, afin de le rendre un peu plus gras : le chocolat fait de pur caraque est trop sec : celui qui est fait avec de pur cacao des isles est trop gras & trop âcre.

On doit choisir le cacao caraque le plus récent, point vermoulu à sa surface, bien nourri dans l'intérieur, & point moisi ; ce à quoi il est fort sujet. Les Droguistes prétendent qu'on enferme dans la terre les cacaos caraques, après qu'on les a cueillis, & qu'on les y laisse pendant un mois ou six semaines, afin qu'ils perdent leur âcreté : ils ajoutent que l'on nomme cette opération *terrer le cacao :* ils disent qu'elle ne se fait que sur le cacao caraque, & que c'est par cette raison que le cacao des isles, à qui on ne fait pas la même chose, est âcre. Cette assertion peut être vraie : les meilleurs Naturalistes modernes que j'ai consultés, n'en font aucune mention. Quoi qu'il en soit, ce sentiment, s'il n'est pas vrai, paroît au moins avoir quelque vraisemblance ; car on ne trouve point dans le commerce de cacao caraque qui n'ait un peu de moi-

ſiſſure dans l'intérieur, & une certaine quantité de terre à ſa ſurface, au lieu qu'on trouve ordinairement le cacao des iſles bien ſain & ſans moiſiſſure. Au reſte, on doit choiſir le cacao caraque, le moins moiſi qu'il eſt poſſible; & quoiqu'il le ſoit un peu, on ne laiſſe pas d'en faire d'excellent chocolat.

Il eſt eſſentiel que le cacao ſoit bien mondé de ſon écorce, avant de le ſoumettre à la torréfaction pour le réduire en pâte, parceque cette ſubſtance eſt ligneuſe: elle ne peut ſe broyer ſur la pierre; elle empêche même le cacao de ſe broyer. Lorſqu'on veut que le chocolat ſoit plus délicat, il convient, après qu'il eſt vanné, de le paſſer ſur un crible moyen, afin de ſéparer les germes qui ſont ligneux & les parties trop menues du cacao, qui ſe brûleroient pendant la torréfaction, avant même que les amandes fuſſent échauffées.

La torréfaction du cacao doit ſe faire avec beaucoup de ménagement: il ſuffit qu'il puiſſe s'échauffer à fond ſans ſe rôtir: il perd par la torréfaction toute ſon odeur de moiſi. Les Fabricants de chocolat le torréfient d'autant plus fort, que le cacao qu'ils emploient eſt moiſi davantage; mais alors l'huile de cacao ſouffre un commencement de décompoſition, & l'on n'obtient qu'un chocolat brun ou noir, qui doit avoir des vertus différentes: il doit être plus âcre que lorſqu'il a été torréfié convenablement.

On ſépare le papier qui adhere à la pâte de cacao, en préſentant les pains devant le feu, ſeulement un inſtant; ce qui liquéfie l'huile imprégnée dans le papier, & fait qu'on peut l'enlever facilement.

Les doſes que nous preſcrivons dans la recette, forment environ vingt-deux livres de chocolat: c'eſt la quantité que broie ordinairement un ouvrier dans ſa journée: il pourroit à la rigueur faire une plus grande quantité de chocolat dans le même temps, mais il ſeroit moins bien façonné. On peut augmenter ou diminuer le ſucre, ſuivant ſon goût: il en eſt de même des aromates, que l'on peut retrancher en entier ſi on le juge à propos; ce ſera alors ce que l'on nomme *Chocolat de ſanté.*

Nous avons recommandé de piler la vanille avec une partie de ſucre, parceque cette ſubſtance ne pourroit ſe réduire en poudre ſi elle étoit ſeule, à cauſe de la matiere réſineuſe & balſamique qu'elle contient abondamment, & qui eſt dans un état de molleſſe : cette pulvériſation doit même ſe faire dans un temps ſec, parceque le ſucre paſſe difficilement au travers des tamis dans les temps humides. Voyez à l'article de la falſification, le choix qu'on doit faire de la vanille.

On trouve dans le commerce deux eſpeces de vanille ; l'une en petites gouſſes liées enſemble ; ce qui forme de petits paquets qui peſent environ ſix à ſept onces : la ſeconde eſpece eſt en groſſes gouſſes larges de plus d'un pouce, de huit à dix de long, & un peu courbées : il y a de ces gouſſes qui peſent juſqu'à deux onces : cette derniere vanille eſt à beaucoup meilleur marché que la précédente : elle eſt infiniment moins eſtimée parcequ'elle eſt de moindre qualité : les bons Fabricants de chocolat n'emploient ordinairement que la petite vanille.

Les Falſificateurs de chocolat en font avec du petit cacao commun, duquel ils ont tiré une grande partie du beurre : ils mêlent enſuite à la pâte reſtante, une grande quantité d'amandes douces, pelées & grillées : ils emploient de la caſſonade en place de ſucre, & du ſtorax commun en place de vanille. (Voyez Storax à l'article de la falſification.) Ce chocolat défectueux eſt cependant trouvé bon par ceux qui n'ont fait que peu ou point d'uſage de celui qui eſt bien fait & préparé fidèlement : il eſt d'ailleurs à meilleur marché que chacune des drogues qui compoſent le bon chocolat.

Lorſqu'on veut préparer la boiſſon de chocolat à l'eau, on prend une once de chocolat coupé groſſièrement : on le met dans une cafetiere avec environ ſix onces d'eau bouillante : on agite le mélange avec un mouſſoir. Lorſque le chocolat eſt diſſous, on fait agir le mouſſoir, en le faiſant tourner rapidement entre les mains en ſens contraires, & on le verſe dans une taſſe lorſqu'il eſt bien mouſſeux. Le chocolat qui a été préparé avec du cacao des Iſles ne mouſſe

pas à beaucoup près autant que celui qui a été préparé avec du cacao caraque : c'est même un moyen de reconnoître sur-le-champ la fraude qu'on peut avoir faite au bon chocolat. On prépare de la même maniere la boisson de chocolat avec du lait ou de la crême ; avec cette différence seulement, qu'on ne fait point mousser ce dernier.

Des Pilules.

Les pilules sont des médicaments d'une consistance de pâte un peu ferme, formées en petites masses rondes du poids d'un quart de grain & au-dessus, jusqu'à dix-huit grains. Lorsqu'elles passent le poids de quatre ou cinq grains, on les forme en olives pour que le malade puisse les avaler plus commodément.

Les pilules ont été inventées pour pouvoir faire prendre plus facilement aux malades certains remedes très efficaces, mais très dégoûtants & de saveur insupportable, & qu'on auroit beaucoup de peine à administrer autrement que sous la forme de pilules, comme l'aloès, la coloquinte, la gomme-gutte, &c.

Les pilules peuvent être considérées comme des électuaires, qui, pour la consistance, tiennent le milieu entre les électuaires mous & les électuaires solides : elles ont les mêmes vertus que les électuaires : elles sont composées de matieres séches réduites en poudre & incorporées avec des pulpes, des extraits, des miels, des syrops, des conserves, des électuaires, &c. On en fait d'altérantes & de purgatives comme les électuaires. Ces médicaments se conservent infiniment mieux que la plupart des électuaires dont nous avons parlé : il seroit à souhaiter qu'on réduisît en pilules ceux qui, comme nous avons dit, se corrompent facilement, si on ne veut pas les conserver en poudre.

On peut faire entrer dans les pilules des huiles essentielles & des huiles grasses, pourvu que ce soit en petite quantité, parcequ'elles empêchent la masse de se bien lier. Les sels alkalis n'y doivent entrer qu'en petite quantité, à cause de leur propriété déliquescente. Lorsqu'on fait entrer une grande quantité de sel neutre dans des pilules, j'ai re-

marqué que ces sels végetent à la surface des masses, lorsqu'elles viennent à se dessécher; mais cet inconvénient n'arrive point lorsqu'on ne fait entrer ces sels que dans des proportions convenables. On forme assez souvent des pilules avec des extraits seuls : ce qui n'est pas également facile pour tous, sur tout à l'égard de ceux qui sont salins & déliquescents : dans ce cas il convient que le médecin qui les ordonne, recommande d'ajouter quelque poudre appropriée, afin de diminuer un peu leur déliquescence.

Quelques Auteurs prétendent qu'on ne doit point employer des eaux ou des sucs liquides pour incorporer les substances qui doivent former les pilules : d'autres rejettent les syrops & les miels officinaux, & recommandent de n'employer que des mucilages ou des extraits : mais ces liqueurs, devant être considérées comme les excipients de ces médicaments, peuvent être employées indistinctement : il suffit de faire choix de celles qui sont le mieux appropriées à la vertu des drogues qu'on fait entrer dans les pilules.

Les pilules doivent avoir une consistance de pâte ferme, mais il faut en même temps leur conserver le plus de mollesse qu'il est possible, parcequ'elles se délaient plus facilement dans l'estomac, & qu'elles produisent mieux & plus promptement leurs effets. C'est donc une mauvaise méthode d'employer pour excipients des pilules un mucilage de gomme adragant, ou tout autre mucilage aussi facile à se dessécher : les pilules durcissent peu de jours après qu'elles sont faites au point qu'on peut les réduire en poudre : lorsqu'elles sont dans cet état de siccité, elles ne produisent que peu d'effet, dans certains tempéraments, dans l'estomac desquels elles ne se délaient point : à d'autres elles occasionnent des coliques & des irritations, en restant long-temps à la même place & sans se délayer, soit dans l'estomac, soit dans les intestins : il arrive souvent que les malades les rendent entieres par les selles, sans qu'elles aient produit leurs effets. Ainsi il faut, autant qu'on le peut, n'employer dans la formation des pilules, que des excipients faciles à se délayer, sur-tout pour celles qui contiennent des purgatifs drastiques & âcres; à moins cependant

que les pilules elles mêmes ne ſoient compoſées de ſubſtances très faciles à ſe délayer. Les maſſes de pilules que gardent les apothicaires, quoique formées avec des excipients peu faciles à ſe deſſécher, comme du miel ou du ſyrop, ne laiſſent pas de ſe deſſécher au bout d'un certain temps, à raiſon des poudres qui ſe gonflent & qui abſorbent l'humidité; il faut, lorſqu'elles ſont dans cet état, les ramollir avec de la même liqueur qui a ſervi à les former, ou avec un autre véhicule approprié.

Les ſyrops que l'on emploie pour former les pilules, doivent être un peu plus cuits qu'à l'ordinaire. On pile les maſſes de pilules dans des mortiers de fer ou de marbre, juſqu'à ce que la pâte ſoit bien uniforme, qu'elle devienne liſſe en la maniant entre les doigts : en général, les pilules ſont d'autant plus faciles à rouler, qu'on a battu la maſſe plus long-temps.

Les Allemands font un grand uſage de pilules, mais ils n'en prennent le plus ſouvent que de très petites, comme du poids d'un demi-grain ou d'un grain; ce qui forme un grand nombre pour chaque priſe de certaines pilules : ils trouvent un avantage conſidérable en les prenant ainſi très petites, parceque le remede, préſentant alors beaucoup de ſurface, ſe délaie facilement dans l'eſtomac, & produit promptement ſon effet. Mais comme le malade ne peut ſouvent attendre la formation d'un grand nombre de pilules, on a imaginé en Allemagne une machine pour partager & rouler un certain nombre de pilules à la fois, dans un temps auſſi court que celui qui eſt néceſſaire pour en rouler une ſeule entre les doigts.

Voici la conſtruction de cette machine (planche 3, figure premiere). C'eſt une planche de noyer de 12 pouces de long d'A en a, de 6 pouces 3 lignes de large dans toute ſa longueur, & de 9 lignes d'épaiſſeur. A, B, eſt un eſpace quarré long, creuſé dans l'épaiſſeur de la planche de trois lignes de profondeur, pour former un petit réſervoir, afin de retenir les pilules à meſure qu'elles ſont faites; l'eſpace B, C, eſt creuſé quarrément de quelques lignes pour recevoir & aſſujettir une plaque de fer ou de cuivre

de la largeur de la planche, & de 21 lignes de B, en C: cette plaque contient trente cannelures, creusées en rond; elles forment autant de moitiés de cylindres creux: au moyen de ce que ces cannelures, sont si près les unes des autres, leurs bords sont coupants comme des couteaux; ce qui, vu de profil, forme les coupes D, D: on a pratiqué en B, un petit talut pour maintenir la plaque cannelée; l'extrémité de ce talut est de niveau avec le reste de la planche: la plaque cannelée doit être enchassée dans la planche: de maniere que les extrémités inférieures des cannelures soient à fleur avec le reste de la planche: cette plaque cannelée est encore assujettie par deux regles de bois collées proprement dans toute la longueur de la planche E, e, E, f. L'espace C, a, sert à former les rouleaux de pilules, & sert aussi de mesure pour leur longueur: le dessous de la planche est garni en a, a, d'un petit pied tourné, pour élever la planche par ce côté, & lui donner de la pente; & le dessous de la planche par l'autre bout est garni de chaque côté d'un pointe de clou b, b: cette machine, vue de côté, forme la figure 2, b, a.

Ceci forme la premiere partie de la machine: la seconde partie est une autre planche (figure 3), de 12 pouces de long, de 21 lignes de large, & de six lignes d'épaisseur. G, H, est une plaque de fer ou de cuivre cannelée comme la précédente, placée au milieu de la longueur de la planche, & attachée solidement dans un enfoncement qu'on a creusé dans l'épaisseur de cette planche: les espaces G, I & H, I, sont deux poignées pour tenir dans la main lorsqu'on fait agir la machine: elles ont chacune deux pouces & demi de longueur: voyez la coupe de cette machine, figure 4. K, K, sont deux rebords, élevés de deux lignes au-dessus des cannelures, pour embrasser très juste la premiere planche dans sa largeur, afin que l'une & l'autre ne vacillent point lorsqu'on fait agir cette machine pour former les pilules. Enfin, il faut que les bords coupants de la plaque supérieure posent dans toute leur longueur exactement sur les bords coupants de la plaque inférieure. Lorsqu'on veut se servir de cette machine pour

rouler des pilules, on assujettit sur une table la grande planche par ses deux pointes de clous; ensuite on forme une masse de pilules L, d'un poids proportionné au nombre de pilules que l'on veut avoir, & au calibre des cannelures; on réduit cette masse en un rouleau, dont la longueur doit être égale à la largeur de cette planche: on le pose sur la plaque inférieure, en M, & par dessus on pose la seconde plaque qu'on tient avec les deux mains: on appuie légèrement & également par les deux bouts: alors on fait marcher la machine supérieure en sens contraires alternativement; au moyen de ce mouvement, le rouleau de masse de pilules se trouve coupé & roulé en autant de pilules que la machine contient de cannelures, & cela en trois ou quatre mouvements de la machine supérieure. Les pilules se trouvent plus rondes que celles qu'on roule entre les doigts, & d'un poids égal, lorsque les trous des plaques sont égaux entre eux. Une de ces machines ne peut servir à former des pilules que d'une seule grosseur. Les Allemands ont de ces piluliers à tous étages.

On ne se sert à Paris, pour diviser les pilules, que d'une plaque d'ivoire, de cuivre ou d'argent, dentée comme une scie. On la pose sur une petite masse de pilules dont on a formé un rouleau plus ou moins long & gros, afin d'y faire des marques: on divise ensuite cette masse par portions, en la coupant avec un couteau dans le milieu des marques, & l'on roule entre les doigts ces portions l'une après l'autre, pour en former des pilules rondes ou en olives.

Lorsque les pilules sont formées, on les enveloppe de quelque poudre, afin qu'elles ne s'attachent point. On les enveloppe aussi avec des feuilles d'or ou d'argent pour les rendre plus agréables à la vue, & afin qu'on ne sente point la saveur des drogues dont elles sont composées: on fait prendre ces pilules dans du pain à chanter, ou dans des confitures, entre deux soupes; &c. ces choses dépendent absolument du goût du malade.

Ordinairement c'est la poudre de réglisse que l'on emploie pour envelopper les pilules. Lorsqu'on ne les dore

Pl. 3.

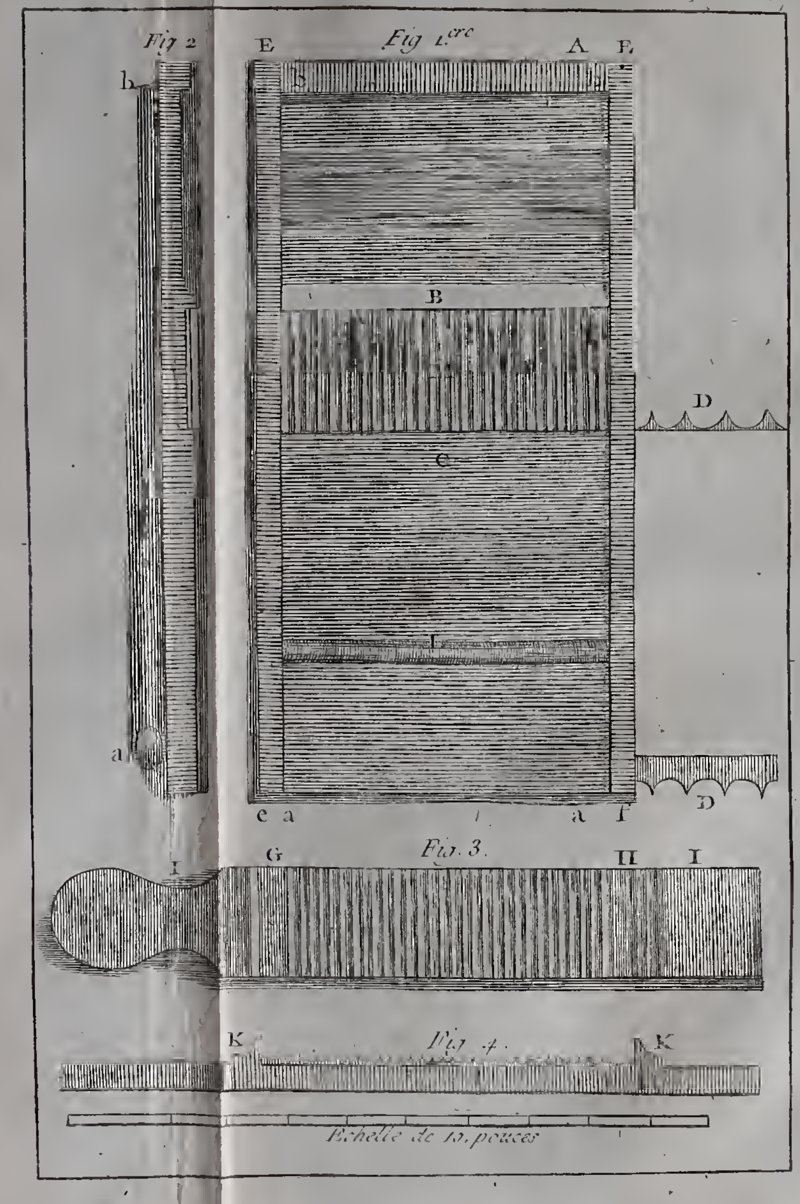


Fig 2
Fig 1.ere
E
A
E
h
B
D
C
a
e a
a f
D
Fig. 3.
G
H
I
I
K
Fig. 4.
K
Echelle de 10. pouces

ou qu'on ne les argente point. On emploie quelquefois la poudre d'iris de Florence, ou la poudre d'amidon ; quelquefois ce ſont auſſi des poudres appropriées. C'eſt au Médecin à preſcrire l'eſpece de poudre dans laquelle il veut qu'on roule les pilules qu'il ordonne, lorſqu'il n'a pas intention qu'elles ſoient roulées dans de la poudre de régliſſe.

Les Allemands ſe ſervent généralement de la poudre de *lycopodium*, que l'on nomme auſſi *ſoufre végétal* : on lui a donné ce nom à cauſe de la propriété qu'elle a de décrépiter en s'enflammant, & de faire une ſorte d'explosion, lorſqu'on en jette à la flamme d'une chandelle. Cette poudre eſt très fine, d'une couleur jaune, plus pâle que la poudre de régliſſe. On la tire en automne des pédicules en forme de double maſſue, qui croiſſent entre les rameaux du lycopodium, & on la fait ſécher.

Cette poudre, jettée ſur les charbons, exhale beaucoup de fumée & une odeur pénétrante, approchant de celle de l'acide des graiſſes animales. Les Dames qui travaillent à des ouvrages délicats, comme à la broderie & à la dentelle, s'en frottent les mains pour s'empêcher de ſuer ; ce qui réuſſit très bien. Cette poudre ſe laiſſe difficilement imbiber par l'eau ; on peut en mettre à la ſurface de l'eau, & ramaſſer au fond de l'eau une piece d'argent ſans ſe mouiller les doigts.

Pour dorer & argenter les pilules, on ſe ſert d'une boîte de bois, ſemblable à celles dans leſquelles on met des ſavonnettes, à cauſe de la forme ronde qui eſt plus commode que toute autre. On met dans cette boîte des pilules roulées & des feuilles d'or ou d'argent : on la ſecoue légèrement en tous ſens : les feuilles de métal s'appliquent autour des pilules, & les recouvrent exactement : on les ſépare d'avec les feuilles reſtantes. Il faut, autant qu'on le peut, ne pas mettre plus de feuilles qu'il n'en faut, parceque la beauté des pilules dorées ou argentées eſt d'être nettes, brillantes & ſans feuilles mal appliquées.

Les pilules, pour être bien dorées ou argentées, ne doivent être ni trop dures ni trop molles. Lorſqu'elles ſont

trop dures, les feuilles de métal ne s'y appliquent que peu, & par places, ou point du tout : on est obligé d'humecter leur surface, en les roulant dans le creux de la main, qu'on a imprégné d'un peu d'eau ou de syrop pour faciliter l'application des feuilles. Lorsqu'elles sont trop molles, elles prennent une très grande quantité de feuilles qui se plaquent autour, & elles ne deviennent jamais lisses & brillantes comme elles doivent l'être.

Tout ce que nous avons dit sur la nécessité de pulvériser séparément les ingrédients qui entrent dans les autres compositions, est applicable aux pilules & aux trochisques; ainsi nous n'en dirons rien de plus.

DES PILULES ALTÉRANTES.

Pilules de Cynoglosse.

℞ Racines de Cynoglosse, Semences de Jusquiame blanc, Extrait d'Opium, par digestion,	āā. .	℥ ß.
Myrrhe, ...		ʒ vj.
Encens mâle, ...		ʒ v.
Castor, Safran,	āā.	ʒ j ß.

On pulvérise ces substances chacune séparément : on les mêle ensemble, & on les incorpore avec une suffisante quantité de syrop de cynoglosse, pour en former une masse de pilules.

Vertus. Ces pilules adoucissent les âcretés de la pituite qui tombe dans la poitrine : on les donne pour calmer la toux, pour calmer les douleurs de poitrine, dans les fluxions de poitrine. On les donne aussi dans l'asthme; elles sont somniferes.

Dose. La dose est depuis un grain jusqu'à six.

REMARQUES.

On doit toujours former les masses de pilules dans un mortier de fer, & les piler long-temps avec un pilon de fer, afin d'unir & de mêler exactement toutes les substances. On malaxe la masse entre les mains, afin de la mêler de nouveau & de lisser la surface. Quelques Artistes sont dans

dans l'uſage de s'oindre les mains d'un peu d'huile d'amandes douces, afin qu'elles n'adherent point ; & pour conſerver les maſſes de pilules, ils les enveloppent dans des feuilles de parchemin légèrement imbibé d'huile d'amandes douces. Mais je trouve que cette méthode n'eſt pas bonne, parceque cette huile rancit au bout de fort peu de temps : elle communique une odeur déſagréable aux pilules : d'ailleurs elle occaſionne la moiſiſſure à la ſurface de la plupart des maſſes de pilules. Il vaut beaucoup mieux les malaxer ſans huile, & les envelopper dans du parchemin non huilé.

Pilules de STARKEY.

℞ Extrait d'Opium par digeſtion, ⎫
Régliſſe, ⎪
Ellébore noir, ⎬ āā. . . ℥ ij.
blanc, ... ⎭
Savon de Starkey, , ... ℥ vj

On met dans un mortier de fer l'extrait d'opium mou, avec les poudres & le ſavon de Starkey : on pile ces matieres juſqu'à ce que le mélange ſoit exact : on ajoute, s'il eſt néceſſaire, une ſuffiſante quantité d'eſſence de térébenthine, & l'on forme une maſſe de pilules comme les précédentes.

Le ſavon de Starkey eſt plus âcre que le ſavon ordinaire : il ſert dans ces pilules à corriger les vertus purgatives des deux eſpeces d'ellébore.

Ces pilules ſont calmantes, provoquent au ſommeil : elles ſont purgatives. On les donne dans la jauniſſe, dans l'hydropiſie, dans les maladies d'obſtruction, & dans toutes les occaſions où l'on craindroit que les autres narcotiques n'occaſionnaſſent des dépôts, ou ne ſuſpendiſſent l'évacuation des humeurs. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule ; mais la doſe la plus ordinaire eſt de ſix ou huit grains. Vertus. Doſe.

Pilules Tartarées de SCHRODER.

℞ Extrait d'aloès préparé avec le ſuc de fraiſes, ... ℥ iv.
Gomme ammoniaque, ... ℥ j ß.

Vitriol de Mars, Extrait de Safran, } *āā*.	ʒ iv.
Terre foliée de Tartre, ...	℥ j.
Extrait de Gentianne, ...	ʒ vj.
Teinture de ſel de Tartre, ...	q. ſ.

On fait diſſoudre quatre onces d'aloès dans douze onces de ſuc de fraiſes dépuré : on paſſe la diſſolution au travers d'un linge ſerré, & on fait évaporer la liqueur juſqu'en conſiſtance d'extrait, c'eſt ce que l'on nomme *extrait d'aloès préparé avec le ſuc de fraiſes.*

D'une autre part on pulvériſe la gomme ammoniaque, le vitriol de mars. Alors on fait chauffer le cul d'un mortier de fer, & on met les extraits pour les ramollir un peu: on ajoute les poudres, & la terre foliée de tartre : on pile ce mélange fortement en ajoutant peu-à-peu de la teinture de ſel de tartre juſqu'à ce qu'il y en ait aſſez pour former une maſſe de pilules d'une bonne conſiſtance. On conſerve ces pilules enveloppées dans une feuille de parchemin & dans un pot. Cette quantité en fournit huit onces deux gros.

Vertus. Ces pilules ſont légèrement purgatives, elles levent les obſtructions, excitent les mois aux femmes, elles conviennent dans les pâles couleurs. Dose. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros & demi.

Pilules Smectiques ou *de Savon.*

℞ Savon médicinal, ...	℥ iv.
Poudre de Régliſſe, . . Farine de Lin récente, . } *āā*. . .	℥ ß.

On forme du tout une maſſe de pilules, comme les précédentes, & l'on ajoute, s'il eſt néceſſaire, une ſuffiſante quantité de ſyrop de guimauve, ou d'huile d'amandes douces. On peut, à cauſe du ſavon, employer indifféremment l'un ou l'autre véhicule : il ſe lie également bien avec ces deux excipients. On diviſe cette maſſe par pilules de quatre grains.

Vertus. Ces pilules ont les mêmes vertus que le ſavon médicinal dont nous avons parlé précédemment: elles ont

de plus l'avantage d'être adouciſſantes, à cauſe de la graine de lin. On peut les donner avec plus de sûreté aux perſonnes qui ont les fibres très ſenſibles. La doſe eſt de deux, trois, & même quatre pilules pour une priſe : ce que l'on réitere juſqu'à trois fois par jour, ſavoir, le matin, à midi, & le ſoir. Doſe.

R E M A R Q U E S.

Le ſavon que nous nommons ici *médicinal*, ne differe du ſavon blanc ordinaire, qu'en ce qu'il eſt fait plus proprement & plus exactement que celui qui ſert à ſavonner. Il mérite la préférence, à tous égards, en ce que l'on doit employer, pour le préparer, de bonne huile d'olives, & que dans le ſavon ordinaire on emploie indiſtinctement toutes ſortes d'huiles, ſoit végétales, ſoit animales : il ſuffit qu'elles puiſſent faire du ſavon d'une conſiſtance convenable.

Le ſavon du commerce a de plus l'inconvénient de contenir du cuivre, parcequ'il eſt préparé dans des chaudieres de ce métal : les pilules qu'on fait avec cette eſpece de ſavon, donnent des peſanteurs d'eſtomac, des angoiſſes, des nauſées, & quelquefois le vomiſſement.

Pour préparer la farine de lin, on pile dans un mortier la quantité que l'on veut de graine de lin : on la paſſe au travers d'un tamis de crin un peu ſerré. La poudre qui paſſe, eſt ce que l'on nomme farine de lin. Lorſqu'on a pilé deux ou trois fois la graine de lin, & qu'on a ſéparé la farine chaque fois, on doit rejetter ce qui reſte, comme ayant moins de vertu : ce n'eſt, pour la plus grande partie, que le ſon ou l'écorce de la graine. On ne doit employer cette farine que récemment préparée, parcequ'elle rancit promptement, à cauſe de la grande quantité d'huile qu'elle contient, & dont une partie s'imbibe dans les papiers lorſqu'on la conſerve ainſi.

On prépare ſouvent de ces pilules avec le ſavon tout ſeul, afin qu'elles ſoient blanches & moins déſagréables à la vue.

Pilules Balsamiques de MORTON.

♃ Cloportes,		℥ vj.
Gomme ammoniaque,		ʒ iij.
Fleurs de Benjoin,		ʒ ij.
Safran,	āā.	℈ j.
Baume sec du Pérou,		
Baume de soufre anisé,		q. s.

On forme du tout une masse de pilules comme les précédentes.

Vertus. On donne ces pilules dans les maladies de poitrine, pour arrêter la toux : elles excitent le crachat : elles conviennent dans la pulmonie, dans l'asthme. La dose est depuis un grain jusqu'à six.

Dose.

Pilules Balsamiques de STAHL.

♃ Gomme de Lierre,	āā.	℥ ij ß.
Genievre,		
Extrait d'Aloès préparé à l'eau,	āā.	℥ ij.
de Myrrhe préparée à l'eau,		
d'Absinthe préparée au vin,	āā.	℥ j ʒ vij.
de Charbon bénit prép. au vin,		
de Trifolium fibrinum, à l'eau,		
de Fumeterre au vin,	āā.	ʒ v.
d'Ellébore noir à l'eau,		
de Rhubarbe à l'eau,		
Térébenthine de Venise,		℥ j.

On réduit en poudre fine les gommes de lierre & de genievre : on les met dans une bassine d'argent, avec tous les extraits & la térébenthine. On place le vaisseau au bain-marie pour liquéfier ce mélange : on le remue avec une spatule de bois, & on le fait dessécher jusqu'à ce que le faisant refroidir un peu, il devienne presque sec & cassant. Alors on forme avec cette masse, tandis qu'elle est chaude, des pilules du poids d'un grain. Lorsqu'elles sont suffisamment refroidies, on les argente, comme nous l'avons dit, & on les enferme dans une bouteille qui bouche bien.

Ces pilules ſont ſtomachiques, facilitent la digeſtion, lâchent le ventre : elles ſont déſobſtructives : elles excitent les mois aux femmes : elles donnent de l'appétit, tuent les vers. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à douze. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Stahl eſt l'inventeur de ces pilules : il les a tenues ſecretes long-temps ; mais ayant communiqué ſa recette à un de ſes amis, elle a été trouvée dans les papiers de cet ami après ſa mort.

Il entre dans ces pilules, comme on voit, une grande quantité d'extraits, dont pluſieurs ſont préparés avec du vin : ils contiennent par conſéquent l'extrait propre du vin, qui eſt ſalin & déliqueſcent : auſſi ces pilules attirent puiſſamment l'humidité de l'air. C'eſt pour cette raiſon, que nous avons recommandé de les bien ſécher au bain-marie avant de les rouler ; ſans quoi, elles ſe remettroient en maſſe en très peu de temps. Il faut les rouler tandis que la maſſe eſt chaude, en ſorte que les pilules formées puiſſent ſe réduire preſque en poudre. Si cependant on formoit ces pilules, la maſſe étant moins ſeche que nous le diſons, on en ſeroit quitte pour faire ſécher les pilules dans une étuve, après qu'elles ſeroient formées ; alors il faut avoir attention de les chauffer lentement, parce-qu'une chaleur trop forte ſeroit capable de les remettre en maſſe. De toutes les pilules, celles-ci ſont les plus difficiles à former. Ces eſpeces de pilules forment une exception à la regle générale, dont nous avons parlé à l'occaſion de la conſiſtance molle qu'elles doivent avoir. On ne doit rien craindre de celles-ci, quoique parfaitement ſeches, parcequ'elles ſont compoſées de ſubſtances très faciles à ſe délayer pour peu qu'elles trouvent de l'humidité dans l'eſtomac.

Pilules Toniques de BACHER.

℞ Extrait d'Ellébore noir, } *āā*. . . . ℥ j.
Mirrhe choiſie, . . . }
Chardon bénit en poudre, ... ℥ iij ℈ j.

L'Auteur recommande de faire l'extrait d'ellébore de la maniere ſuivante :

On prend de l'ellébore de Suiſſe, qui differe du pied de griffon, une livre, par exemple : on le concaſſe, on le met dans un matras, on verſe par-deſſus quatre livres & demie d'eau de vie, dans laquelle on a mis auparavant huit onces de liqueur de nitre fixé : au bout de vingt-quatre heures, on filtre la liqueur, on la met à part. On met le marc dans le matras, on verſe par-deſſus du vin du Rhin, ou de Grave juſqu'à ce qu'il ſurnage de deux travers de doigts, on laiſſe infuſer pendant deux fois vingt-quatre heures : au bout de ce temps, on paſſe la liqueur, on exprime le marc, on réunit les liqueurs & on les fait évaporer, juſqu'en conſiſtance d'extrait ; c'eſt l'extrait d'ellébore préparé comme il convient pour ces pilules.

D une autre part : on fait diſſoudre la myrrhe dans de l'eau : on paſſe la liqueur avec expreſſion & on la fait évaporer en conſiſtance d'extrait ; alors on peſe de l'un & de l'autre extrait : on les met dans un mortier de fer avec le chardon bénit en poudre, & on fait agir le pilon pour bien incorporer ces ſubſtances, & pour former une maſſe de pilules qu'on diviſe par pilules du poids de demi-grain chacune.

Vertus. Ces pilules ſont emménagogues, elles conviennent Doſe. dans l'hydropiſie, la mélancolie. La doſe eſt d'une pilule le ſoir en ſe couchant.

REMARQUES.

Le nitre fixé qu'on fait entrer dans ces pilules eſt pour tempérer la trop grande activité de l'ellébore, comme cette ſubſtance reſte & qu'elle fait partie de l'extrait : il faut que la liqueur de nitre fixé ſoit bien affoiblie par de l'eau, de maniere qu'il s'en trouve environ trois gros de ſel ſec par chaque livre de racine d'ellébore : ſi l'on en mettoit une plus grande quantité les pilules ſeroient tellement déliqueſcentes, qu'il ſeroit impoſſible de les former & de les conſerver.

Le vin fournit également un extrait qui reste & fait partie de l'extrait d'ellébore : cet extrait, de vin, est également déliquescent, c'est pourquoi il faut n'en mettre que ce qu'il faut ; il suffit qu'il surnage d'un travers de doigt les racines. Néanmoins, ces pilules attirent puissamment l'humidité de l'air : il faut après qu'elles sont roulées, les faire sécher & les conserver dans une bouteille bien séchée & bien bouchée.

Pilules de Becker.

℞ Aloès, ...
Myrrhe,
Safran,
Gomme de Lierre,
Genievre,
Fleurs de Soufre,
Graines de Kermès,
} āā. . . . . ʒ iij.

Extrait d'Absinthe, ...
de Chardon bénit,
de Trifolium fibrinum,
de Gayac,
de Rhubarbe,
Mithridate, ...
} āā. ℥ iij.

On pulvérise séparément l'aloès, la myrrhe, le safran les gommes, & la graine de kermès : on met toutes ces poudres, avec les fleurs de soufre, dans un mortier de fer, échauffé avec de l'eau bouillante, dans lequel on a mis les extraits & le mithridate. On pile le tout assez long-temps pour former une masse exactement mêlée, & l'on ajoute une suffisante quantité d'élixir de propriété : on forme du tout une masse, qu'on divise par petites pilules du poids d'un grain : on les tient dans une bouteille qui bouche bien pour les garantir de l'humidité de l'air.

Ces pilules ont les mêmes vertus que celles de Stahl. Vertus.
On les prend à la même dose. Dose.

Remarques.

Ces pilules different peu des pilules de Stahl : les extraits qu'on fait entrer dans celles-ci, doivent être tous préparés à l'eau : l'élixir de propriété, que l'on em-

ploie pour donner la consistance, est une teinture qui contient des substances analogues à celles des pilules; mais l'esprit de vin de cette teinture s'évapore facilement, & les pilules durcissent considérablement : elles n'attirent point l'humidité de l'air aussi facilement que celles de Staahl, & elles ne se délaient point dans l'estomac avec la même facilité. C'est pourquoi je pense qu'il vaudroit mieux employer du miel ou du syrop, en place d'élixir de propriété, pour lier la masse.

Pilules hystériques.

℞ Opopanax,		℥ j.
Galbanum, Sagapenum,	āā.	℥ ß.
Myrrhe, Assa fœtida, Castor,	āā.	ʒ iij.
Gomme ammoniaque,		℥ ß.
Huile de Succin non rectifiée,		℈ j.
Mithridate,		q. s.

On fait chauffer le fond d'un mortier de fer avec de l'eau bouillante, & l'on y met l'opopanax, le galbanum, le sagapenum & la gomme ammoniaque. Lorsque ces gommes-résines sont suffisamment ramollies, on ajoute les autres substances réduites en poudre, & le mithridate : on pile le tout pour former une masse de pilules; & sur la fin, on ajoute l'huile de succin : on enveloppe la masse dans un morceau de parchemin, & on les conserve dans un pot.

Vertus. Ces pilules sont propres à abattre les vapeurs hystériques, à provoquer les regles, à lever les obstructions. La Dose. dose est depuis six grains jusqu'à un demi-gros.

Pilules Chalybées.

℞ Limaille de fer préparée,	℥ j.
Cannelle,	℈ ij.
Aloès,	ʒ j.
Syrop d'Armoise,	q. s.

On forme du tout une masse de pilules comme les précédentes.

Ces pilules ſont ſtomachiques & toniques : elles ex- Vertus.
citent les regles, levent les obſtructions : elles convien-
nent dans les pâles couleurs. La doſe eſt depuis ſix grains Doſe.
juſqu'à un ſcrupule.

Pilules aſtringentes.

℞ Bol d'Arménie préparé, Terre ſigillée préparée, Corail rouge préparé, Racines de Conſoude major,	āā. . .	ʒ ij.
Tormentille, Biſtorte, . .	āā. . .	ʒ ß.
Cachou, ... Pierre hématite préparée, Sang de Dragon, . . .	āā. . .	ʒ j.
Maſtic en larmes, ...		℈ ij.
Extrait d'Opium par digeſtion, . . .		ʒ ß.
Syrop de Menthe, ...		q. ſ.

On forme du tout une maſſe de pilules comme les précédentes.

Ces pilules ſont puiſſamment aſtringentes : elles con- Vertus.
viennent dans le crachement de ſang, dans les pertes,
pour arrêter les fleurs blanhces, & les gonorrhées des deux
ſexes. On peut les donner auſſi pour arrêter les dévoie-
ments & les dyſſenteries. La doſe eſt depuis ſix grains Doſe.
juſqu'à un ſcrupule.

Alun teint de MYNSICHT, ou *Pilules d'Alun d'*HELVETIUS.

℞ Alun de roche, ...	℥ ij.
Sang de Dragon en poudre, ...	℥ j.

On fait liquéfier l'alun dans une cuiller de fer : alors on ajoute le ſang de dragon en poudre : on agite le mélange, & lorſqu'il eſt à demi-refroidi, & encore en pâte, on en forme des pilules le plus promptement qu'il eſt poſſible, parceque la maſſe durcit & devient caſſante auſſitôt qu'elle eſt refroidie.

Les pilules d'alun ſont aſtringentes : elles pouſſent par Vertus.
les urines : on les donne dans les pertes, les hémorrha-

gies, le flux hémorrhoïdal, dans le vomiſſement & le crachement de ſang qui viennent de l'eſtomac & non
Doſe. de la poitrine. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un demi-gros.

Pilules de panacée mercurielles, ou *Grains de panacée.*

℞	Panacée mercurielle, ...	℥ j.
	Mie de pain tendre, ...	℈ iv.
	Eau, ...	q. ſ.

On pulvériſe la panacée : on l'incorpore avec la mie de pain tendre, & on ajoute une ſuffiſante quantité d'eau : on forme une maſſe, que l'on diviſe en trois cents quatre-vingt-quatre pilules : chaque pilule contient un grain & demi de panacée.

Vertus. Les pilules de panacée conviennent dans les maladies vénériennes, dans les rhumatiſmes, pour lever les obſtructions, pour le ſcorbut, pour les écrouelles, pour les dartres, pour la gale, pour la teigne, pour tuer les vers.
Doſe. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un ſcrupule.

Dragées vermifuges.

℞	Mercure doux, ...	℥ ß.
	Sucre, ...	℥ j.
	Amidon, ...	ʒ ß.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, on forme une maſſe qu'on diviſe en cent quarante-quatre pilules de la forme d'une olive : on les fait ſécher & on les conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. Ces dragées ſont très bonnes dans les maladies vermineuſes des petits enfants : elles contiennent chacune
Doſe. deux grains de mercure doux. On en donne une le matin, & une le ſoir en ſe couchant. Elles occaſionnent quelquefois un léger gonflement aux gencives : il eſt bon d'y prendre garde, afin d'en ſuſpendre l'uſage pendant quelques jours, lorſque cet inconvénient arrive. Il eſt important de n'employer dans la compoſition de ces dragées que du mercure doux, duquel on a ſéparé, par le la-

vage dans de l'eau bouillante le ſublimé corroſif qu'il contient, comme je l'indique dans ma Chymie.

Pilules, ou *Pierre de Fougere.*

℞ Suc des feuilles & des racines de Fougere mâle,		℥ iv.
de Baies de Sureau,		℥ vj.
Vin de Bourgogne, Eau, Eau-de-vie,	āā.	℥ iv.
Noix de Cyprès,		℥ j ß.
Pierre hématite préparée,		℥ j.
Sang de Dragon,		℥ j ß.
Vitriol de Mars calciné en blancheur,		℥ ij.
Gomme Arabique, Adragant,	āā.	ʒ ij.
de Gayac,		℥ ij.
Succin préparé, Maſtic en larmes,	āā.	℥ j.

On met dans une terrine de grès les ſucs dépurés, le vin de Bourgogne, l'eau & l'eau de-vie, avec toutes les autres ſubſtances réduites en poudre : on fait deſſécher ce mélange au bain-marie, en l'agitant, ſans diſcontinuer, juſqu'à ce qu'il ait acquis la conſiſtance de pilules : alors on le partage par petites portions de demi once, enfermé dans des morceaux de veſſie en forme de nouets.

Ces pilules ont été inventées par un Charlatan qui n'avoit pas vraiſemblablement de connoiſſance ſur les terribles effets des chaux de plomb priſes intérieurement ; il faiſoit entrer dans ſa recette *quatre onces de litharge*, que nous ſupprimons ici. Comme ces pilules ſont faites pour être très aſtringentes, j'en ſupprime encore la crême de tartre & le crâne humain qu'il faiſoit entrer à la doſe d'une once ; je remplace ces ſubſtances par de la pierre hématite préparée, des noix de cyprès, du ſuccin & du maſtic en larmes. Ces trois dernieres ſubſtances ſont des aſtringentes doux & balſamiques, qui conviennent très bien dans le cas où l'on adminiſtre ces pilules.

Les pilules de fougere ſont puiſſamment aſtringentes : elles conviennent dans les épanchements de ſang qui ſe font à la ſuite des chûtes : elles le réſolvent & le pouſſent Vertus.

par les urines. Elles conviennent dans les pertes, les fleurs blanches, le crachement, le vomiſſement de ſang, la dyſſenterie, & pour arrêter la gonorrhée. La doſe eſt depuis ſix grains juſqu'à un demi-gros.

Doſe.

Thériaque Celeſte.

℞ Extrait de Racines d'Angélique,		
d'Ariſtoloche ronde,		
Contrayerva,		
Enula campana,		
Gentiane,		
Tormentille,		
Valériane ſauvage,	ãã.	ʒ iij.
Vincetoxicum,		
Vipérine,		
Zédoaire,		
Feuilles de Chardon bénit,		
Petite Centaurée,		
Scordium,		
d'Opium par digeſtion,		℥ j.
Réſine de Chacrille,	ãã.	ʒ j.
Réſine de Labdanum,		
Styrax calamithe,		ʒ iij.
Myrrhe,		ʒ iv.
Galbanum,		
Maſtic en larmes,	ãã.	ʒ ij.
Opopanax,		
Réſine de Gayac,		ʒ j.
Camphre,		℈ j.
Safran Gâtinois,		ʒ j.
Caſtor,		ʒ ß.
Baume liquide du Pérou,		ʒ iij.
Huile eſſentielle de Girofles,		
Citrons,	ãã.	gutt. xij.
Genievre,		
de Succin rectifié,		
Poudre de Viperes,	ãã.	ʒ iv.
Cinabre d'Antimoine,		
Sel volatil de corne de Cerf rectifié,	ãã.	ʒ j ß.
Succin rectifié,		
Ambre gris,		℈ j.
Huiles eſſentielles, diſtillées enſemble,		

Huiles essentielles de Cardamome, Cannelle, Cubebes, Macis, Muscades, } en tout . ℈ ij.

On pulvérise, chacune séparément, les résines de cascarille, de labdanum, la myrrhe, le mastic, la résine de gayac, le camphre, le safran, le castor, les viperes, le cinabre d'antimoine & l'ambre gris : on forme du tout une poudre qu'on mêle exactement. D'une autre part, on pulvérise ensemble les deux sels volatils, & on les mêle avec la poudre ci-dessus : alors on fait chauffer avec de l'eau bouillante un grand mortier de fer & son pilon aussi de fer. On ramollit dans ce mortier le galbanum, l'opopanax, le styrax calamithe, avec le baume du Pérou : on ajoute les extraits qu'on a mêlés & fait liquéfier au bain-marie : on agite le tout fortement & promptement avec le pilon; lorsque le mélange est exact, on y incorpore les poudres, & lorsque la masse est refroidie, on ajoute les huiles essentielles. On pile ce mélange fortement, jusqu'à ce qu'il soit exact : on enleve la masse : on l'enveloppe dans des feuilles de parchemin, & on la conserve dans des pots bien fermés.

La thériaque céleste est un remede auquel on a attribué de grandes vertus, & infiniment supérieures à la thériaque ordinaire. Cependant nous croyons qu'on doit en rabattre beaucoup : ce médicament a les mêmes vertus que la thériaque ordinaire, mais pris à plus petite dose. La dose est depuis trois grains jusqu'à un scrupule. Vertus. Dose.

REMARQUES.

Je place ici la thériaque céleste au rang des pilules, parcequ'en effet c'est une masse de pilules. Il entre dans sa composition une grande quantité de substances volatiles qu'on cherche à y conserver, & que l'on ne met, par rapport à cela, que lorsque le mélange est froid; ce qui donne beaucoup de peine, parceque, dans cet état, le mélange à une telle ténacité, qu'il est bien difficile de faire

agir le pilon librement. Plusieurs excellentes Pharmacopées recommandent de ne mettre les sels volatils, que lorsque le mélange est refroidi ; mais on peut les ajouter en même temps que les poudres, sans aucun inconvénient, pourvu qu'on les pulvérise, & qu'on les triture ensemble avant de les mêler avec les poudres, pour plusieurs raisons. 1°. Le sel volatil de suc cineft acide, & ne se sublime qu'à un degré de chaleur un peu supérieur à celui de l'eau bouillante. 2°. Le sel volatil de corne de cerf est alkali, il se sublime à un degré de chaleur inférieur à celui de l'eau bouillante ; mais lorsqu'on triture ces sels ensemble, il se forme par la voie seche un sel neutre qui a des propriétés différentes de celles de ces sels séparément : ce nouveau composé n'a plus la volatilité du sel volatil de corne de cerf ; il est en état de supporter, sans s'altérer & sans se volatiliser, le degré de chaleur qu'a le mélange lorsqu'on mêle les poudres. Par cette méthode on s'épargne la fatigue de remuer ce mélange tenace aussi longtemps que par la méthode ordinaire.

DES PILULES PURGATIVES.

Pilules Ante-cibum, ou *Grains de vie*, ou *Pilules gourmandes.*

℞ Aloès,	. . . .	℥ vj.
Mastic en larmes, } āā.	. . . . .	℥ ij.
Roses de Provins, }		

Avec une suffisante quantité de syrop d'absynthe, on forme une masse, que l'on divise par pilules du poids de quatre grains.

Vertus. Elles purgent la bile & la pituite : elles fortifient l'estomac. Dose. La dose est depuis douze grains jusqu'à un gros & demi.

D'autres personnes préparent les grains de vie avec la masse de pilules angéliques suivantes.

Pilules Angéliques.

℞ Suc dépuré de chicorée, Bourrache, Houblon, Fumeterre,	āā. . .	℥ iv.
Roses pâles, Aloès, ...	āā. . .	℔ j.

On fait dissoudre l'aloës dans les sucs dépurés : on coule le mélange au travers d'un linge fin : on fait épaissir la liqueur au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait : alors on ajoute les poudres suivantes :

Rhubarbe, ...	℥ j.
Trochisques d'Agaric, ...	℥ ß.
Cannelle, ...	ʒ ij.

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme une masse de pilules comme les précédentes.

Ces pilules ont les mêmes vertus que les pilules gourmandes : celles-ci conviennent mieux dans les cas où il y a embarras au foie & au mésentere, à cause des sucs des plantes qui sont hépatiques. Au reste on les donne à la même dose. Vertus. Dose.

Pilules ou Extraits Panchimagogues.

℞ Coloquinte, ...		℥ vj.
Séné, ... Ellébore noir, .	āā.	℥ viij.

On fait bouillir ces trois substances dans une suffisante quantité d'eau ; on passe la décoction avec expression ; on refait bouillir le marc une seconde fois & on passe la liqueur de nouveau ; on la réunit avec la liqueur de la premiere décoction : on filtre les liqueurs, & on les fait évaporer jusqu'à ce qu'elles aient acquise la consistance d'un extrait un peu liquide, & on ajoute à cet extrait les substances suivantes :

℞ Extrait d'aloès, ...		℥ viij.
Scammonée en poudre, Poudre Diarrhodon,	āā.	℥ iv.

On mêle le tout exactement pour former une masse de pilules, on en obtient une livre, quatorze onces.

Vertus. Ces pilules sont purgatives : on les prend ordinairement le soir en se couchant entre deux soupes & prenant un petit potage par dessus ou un bouillon ; mais il vaut mieux les prendre le matin à jeun, buvant par-dessus un bouillon gras. La dose est depuis dix grains, pour les enfants, jusqu'à un demi-gros, pour les personnes adultes robustes. Dose.

Pilules purgatives universelles d'HELVÉTIUS.

℞ Crême de Tartre,	. . . .	℥ xij.
Ipecacuana,	. . . .	ʒ v.
Emétique,	. . . .	ʒ ij.
Jalap,	. . . .	℥ viij.
Suc d'ail,	. . . .	ʒ j.

Avec suffisante quantité de syrop de roses pâles, on fait une masse de pilules qu'on divise par pilules du poids de douze grains, il entre un quart de grain d'émétique par pilule.

Vertus. Ces pilules sont purgatives : elles conviennent dans tous les cas où il est nécessaire de purger, excepté dans les dyssenteries & dans les coliques bilieuses. La dose est depuis douze grain jusqu'à un demi-gros. Dose.

Pilules hydragogues purgatives D'HELVETIUS.

℞ Gomme gutte,	. . . .	ʒ x.
Jalap,	. . . .	ʒ v.
Suc d'Ail,	. . . .	ʒ ß.

Avec suffisante quantité de syrop de roses pâles, on forme une masse de pilules qu'on divise par pilules de six grains,

Vertus. Ces pilules conviennent dans l'hydropisie, & sur-tout dans celles qui sont accompagnées d'enflures générales ou particulieres, produites par causes d'hydropisie. La dose est depuis six grains, ou d'une pilule, jusqu'à trois, buvant par-dessus un bouillon coupé. Dose.

Pilules cochées majeures.

℞ Especes d'Hiera picra, ... ʒ j ß.

Trochisques

Trochisques Alhandal, ... ℥ iij ℈ j.
Diagrede, ... ℥ ij.
Racines de Turbith, } āā. . . . ℥ v.
Stœchas, ... }

Avec une suffisante quantité de syrop de nerprun, on forme une masse de pilules.

Ces pilules sont purgatives : elles sont actives. On ne doit pas les donner non plus que les précédentes, dans les maladies inflammatoires. La dose est depuis un scrupule jusqu'à une dragme. Vertus. Dose.

Pilules cochées mineures.

℞ Aloès, ... }
Scammonée, } ā a. . . . P. eq.
Trochisque Alhandal, }

On pulvérise ces substances chacune séparément, puis on les mêle ensemble, & on les incorpore avec une suffisante quantité de syrop de roses, composé avec l'agaric, & l'on forme du tout une masse de pilules.

Elles sont propres pour purger toutes les humeurs, & pour débarrasser le cerveau. La dose est depuis douze grains jusqu'à demi-gros. Vertus. Dose.

Pilules Aloétiques émollientes.

℞ Aloès violat, ... ℥ vj.
Réglisse, ... } ā ā. . . . ℥ iij.
Racines de Guimauve, }

Avec une suffisante quantité de syrop de pommes composé, on forme une masse de pilules.

Ces pilules purgent toutes les humeurs. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros. Vertus. Dose.

Pour préparer l'*aloës violat*, on fait dissoudre au bain-marie une livre d'aloës dans deux livres de suc de violettes : on passe la dissolution au travers d'un linge serré : on fait épaissir la liqueur au bain-marie jusqu'en consistance d'extrait un peu solide.

Pilules hydragogues de BONTIUS.

℞ Aloès Succotrin, . . .	} *āā*. . . .	℥ j.
Gomme gutte,		
Gomme ammoniaque,		

On fait dissoudre ces trois substances dans une suffisante quantité de vinaigre : on passe avec expression & l'on fait épaissir la liqueur au bain-marie jusqu'en consistance de pilules. Cette manipulation est celle que donne la Faculté de Paris dans son excellent Dispensaire : il est certain qu'il reste la matiere extractive acide du vinaigre qui modere & tempere la trop grande âcreté de la gomme gutte.

Bontius, Médecin du Prince d'Orange, auteur de ces pilules, faisoit entrer dans sa recette du diagrede & du tartre vitriolé; mais ce sel qui, paroît être mis pour correctif, ne remplit pas à beaucoup près si bien cette intention, que le principe salin acide du vinaigre.

Vertus. Ces pilules sont propres pour lever les obstructions : comme elles sont très purgatives, on les donne avec succès

Dose. dans l'hydropisie. La dose est depuis douze grains jusqu'à un demi-gros.

Pilules ou *Extraits de* RUDIUS.

℞ Chair de Coloquinte, ...		ʒ vj.
Agaric, ...	} *āā*. . . .	ʒ iv.
Scammonée,		
Racines d'Ellébore noir,		
de Jalap,		
Aloès, ...		℥ j.
Cannelle,	} *āā*.	℈ ij.
Macis,		
Girofle,		
Esprit de Vin, ...		℔ j.

On met dans un matras la coloquinte, l'agaric, les racines d'ellébore, le jalap & les aromates : on verse par dessus l'esprit de vin : on bouche le matras avec un morceau de vessie mouillée : on fait digérer ce mélange pendant quatre ou cinq jours à une douce chaleur : au bout de

ce temps, on paſſe avec expreſſion : on met la liqueur dans le matras avec l'aloès & la ſcammonée pulvériſés groſſièrement : on fait digérer de nouveau, juſqu'à ce que l'aloès ſoit entièrement diſſous : alors on filtre la liqueur : on la met dans un alambic de verre, & on fait diſtiller l'eſprit de vin au bain-marie, juſqu'à ce qu'il reſte une matiere mielleuſe qu'on fait deſſécher à l'air libre pour qu'elle acquiere la conſiſtance de pilules.

Elles purgent toutes les humeurs : comme elles ſont actives, on les donne dans la fievre quarte & la mélancolie hypocondriaque, dans l'apoplexie, la léthargie. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à deux ſcrupules. Vertus. Doſe.

REMARQUES.

Nous avons recommandé de ne mettre l'aloès & la ſcammonée, qu'après que l'eſprit de vin s'eſt chargé des parties extractives des autres ſubſtances. Si l'on mettoit ces ſucs gommeux-réſineux en même temps que les autres ingrédients, l'eſprit de vin s'en ſatureroit d'abord, & ſeroit hors d'état de ſe charger de la vertu des autres ſubſtances. On peut, ſi l'on veut, faire évaporer l'eſprit de vin à l'air libre ; il n'y a point d'autres inconvénients que celui de le perdre : cette évaporation doit ſe faire par une chaleur bien modérée, afin de ne perdre que le moins qu'il eſt poſſible des parties volatiles des aromates. Il vaudroit même mieux les réduire en poudre, & les mêler avec l'extrait mielleux des autres ingrédients, d'autant qu'ils n'y entrent qu'en très petite quantité.

Pilules mercurielles de BÉLOSTE.

℞ Mercure crud,	. . . .	℥ j.
Sucre,	. . . .	ʒ ji.
Diagrede, } Jalap, }	āā.	℥ j.

Avec une ſuffiſante quantité de vin blanc, on forme une maſſe que l'on diviſe par pilules de quatre grains.

Elles conviennent dans toutes les maladies de la peau : elles diviſent la lymphe ; elles ſont bonnes contre les dar- Vertus.

tres vives, & dans les rhumatiſmes : elles ſont purgatives, fondantes : elles levent les obſtructions. On les prend à petites doſes comme altérantes : elles tuent les vers. La doſe pour purger, eſt depuis ſix grains juſqu'à huit de ces pilules.

Doſe.

REMARQUES.

Béloſte étoit Chirurgien : il étoit fort lié avec M. Groſſe, Médecin Allemand, réſidant à Paris. Béloſte donna à M. Groſſe la recette de ces pilules : à la mort de ce dernier on trouva dans ſes papiers cette formule : elle étoit accompagnée d'une lettre de l'Auteur, par laquelle il le prioit de ne point divulguer ſon ſecret. La formule & la lettre ſon tombées entre les mains de feu M. de la Cloix, Médecin de la Faculté de Paris : il la fit inſérer, ſous le nom de pilules mercurielles ſeulement, dans la quatrieme édition du Codex de Paris, imprimé en 1748. Mais dans la derniere édition de ce Diſpenſaire, la Faculté a ajouté de la rhubarbe. Quoi qu'il en ſoit, Béloſte, de ſon temps a accrédité ces pilules ; mais elles étoient mal faites. J'en ai examiné un grand nombre qui venoient de chez lui, je n'en ai trouvé aucune qui ne contînt le mercure en gros globules : on peut ſéparer ce mercure par la ſimple expreſſion de ces mêmes pilules entre les doigts : le mercure n'y eſt ni combiné, ni même diviſé ; cependant cette ſubſtance ne produit de bons effets qu'autant qu'elle eſt dans un état d'extinction parfaite qui avoiſine de près la combinaiſon.

Béloſte trituroit enſemble le ſucre & le mercure avec un peu de vin : lorſque le mercure étoit ſuffiſamment diviſé, il ajoutoit les poudres & une ſuffiſante quantité de vin, & formoit du tout une maſſe de pilules. Mais j'ai obſervé que le ſucre n'a aucune action ſur le mercure : ce dernier ſe ſépare du mélange en gros globules qu'il n'eſt plus poſſible de mêler à la maſſe : celui qui reſte mêlé aux pilules eſt dans le même état ; il eſt ſeulement en globules moins gros.

Pour remédier à ces inconvénients, il ſeroit à ſouhaiter qu'on fît ces pilules de la maniere ſuivante :

Pilules mercurielles de BÉLOSTE, *réformées.*

℞ Mercure revivifié du cinabre, . . . ℥ j.
Crême de Tartre, ... ʒ iv.
Diagrede, . } āā. . . . . . . ℥ j.
Jalap, }

On met dans un mortier de marbre le mercure & la crême de tartre, avec un peu de ſyrop de capillaire : on triture ce mélange, juſqu'à ce que le mercure ſoit parfaitement éteint ; ce que l'on reconnoît, lorſqu'en le frottant ſur le dos de la main avec le bout du doigt, il ne paroît aucuns globules de mercure, même à l'aide d'une bonne loupe : alors on ajoute les poudres, & on les incorpore avec une ſuffiſante quantité de ſyrop de capillaires : on forme une maſſe que l'on diviſe par pilules de quatre grains.

REMARQUES.

La crême de tartre eſt un ſel acide végétal qui a la propriété d'éteindre très bien le mercure, & de former avec lui un ſel neutre particulier qui fait toute la vertu fondante & anti-vénérienne de ce remede. Le tartre agit avec tant d'efficacité ſur le mercure pendant qu'on les triture enſemble, qu'en moins d'un inſtant les globules diſparoiſſent entièrement, & ne reparoiſſent point lorſqu'on ajoute les poudres qui abſorbent l'humidité, comme cela arrive lorſqu'on a trituré le mercure avec le ſucre.

La combinaiſon du mercure avec la crême de tartre forme un ſel neutre, qu'on peut comparer à celui de vinaigre & de mercure dont j'ai parlé dans mon *Manuel de Chymie.* Ces pilules forment un très bon purgatif : elles ont l'avantage de ſe diſſoudre facilement dans l'eſtomac, & de produire promptement leur effet purgatif.

Le ſucre a ſi peu la propriété d'éteindre le mercure, que dans l'expérience que j'en ai faite, j'ai remarqué qu'après avoir trituré un poids égal de ces deux ſubſtances pendant deux heures, le ſucre n'avoit acquis aucune couleur griſe. Ce mélange, trituré de nouveau pendant le même temps, avec un peu d'eau, a pris une très légere

couleur grise, mais qui a disparu aussitôt que l'humidité a été évaporée par le seul mouvement de la trituration, & le mercure s'est rassemblé en gros globules : le sucre avoit même si peu contracté d'union avec le mercure, qu'il s'est séparé entièrement, par l'addition d'une suffisante quantité d'eau pour dissoudre le sucre. La même chose est arrivée en délayant des pilules de Béloste dans de l'eau, à l'exception d'une très petite quantité qui reste combinée avec l'acide du vin qu'on emploie pour former ces pilules ; ce qui n'est point arrivé lorsque j'ai trituré ensemble un mélange de parties égales de mercure & de crême de tartre : d'où il résulte que ce composé, qui forme une sorte d'æthiops, pourroit être employé avec beaucoup de succès dans les maladies vénériennes.

Tout ceci prouve que la couleur grise que le mercure prend pendant son extinction, vient de l'extrême division de ses parties & d'un commencement de combinaison avec la substance qui sert à le diviser.

Pilules de BÉLOSTE, *sans purgatifs.*

℞ Mercure crud, ... } *ãã*. . . ℥ ij.
Crême de Tartre en poudre, }
Syrop de Capillaire, ... ℥ ij ß.

On met ces trois substances dans un mortier de marbre : on les triture jusqu'à ce que le mercure soit bien éteint, alors on ajoute,

Crême de Tartre en poudre, ... ℥ j.
Fleurs de Sureau en poudre, ... ʒ iv.

On mêle le tout exactement pour former une masse de pilules qu'on divise par pilules de quatre grains.

REMARQUES.

Le jalap & la scammonée qui entre dans les pilules de Béloste, sont des purgatifs forts qui occasionnent des tranchées & des coliques aux personnes qui ont les intestins très sensibles ; plusieurs personnes qui ne pouvoient supporter l'usage habituel des pilules de Béloste, à cause

des purgatifs, m'ont prié de leur en faire qui n'en continssent pas : je les ai faites suivant la formule que nous venons de donner & elles s'en sont très bien trouvés comme les bonnes propriétés de ces pilules sont actuellement bien constatées, j'en donne la recette en faveur de ceux qui sont dans le cas d'en faire usage. Il entre dans chaque pilule de quatre grains, un grain de mercure, un grain & demi de crême de tartre, un quart de grain de fleurs de sureau, & un grain & un quart de syrop.

La crême de tartre est substituée aux purgatifs : on n'en met d'abord qu'une partie pour l'extinction du mercure qui suffit ; si l'on mettoit la totalité pour éteindre le mercure, le mélange seroit trop consistant & l'on auroit trop de peine à l'agiter, le surplus se met avec la fleur de sureau après l'extinction, & absorbe l'humidité & suffit pour donner à la masse la consistance pilulaire

Si l'on fait l'extinction du mercure dans les grandes chaleurs de l'été, la matiere est sujette à se dessécher avant que le mercure soit éteint. Dans ce cas on ajoute un peu d'eau pour délayer le mélange, afin de le remuer plus librement.

Ces pilules sont fondantes comme les pilules de Béloste, & elles n'ont pas l'inconvénient de donner des tranchées & des colliquations : elles poussent à la transpiration : elles conviennent par conséquent mieux dans les maladies de la peau, & lorsqu'il est nécessaire de fondre doucement une humeur dartreuse. La dose est d'une ou deux pilules tous les soirs en se couchant, buvant par-dessus un verre d'infusion de scabieuse. Vertus. Dose.

Autres Pilules mercuriales.

℞ Scammonée,	℥ v.
Aloès,	℥ j.
Coloquinte,	℥ iv.
Mercure doux,	℥ ß.
Crême de Tartre,	℥ j ß.
Gomme gutte,	℥ ß.
Jalap,	ʒ ij.
Myrrhe,	ʒ ij.

Mercure crud, ... ℥ vj.
Baume de Copahu, ... ℥ j.
Syrop de Nerprun, ... ℔ j.

On met dans un mortier de fer le mercure avec la crême de tartre & un peu de syrop : on triture ce mélange jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint : alors on ajoute les poudres & le reste du syrop, & on pile le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact. La quantité de syrop que nous prescrivons, est celle qui est nécessaire pour former ces pilules : cependant cette quantité peut varier depuis un gros jusqu'à demi-once : cela dépend de l'état de siccité des poudres.

Vertus. Ces pilules sont plus purgatives que les précédentes : elles sont pareillement fondantes : elles conviennent dans les Dose. maladies vénériennes. La dose est depuis demi-gros jusqu'à deux scrupules.

Des Trochisques.

Les trochisques sont des médicaments secs, que l'on divise par petites portions, auxquelles on donne une forme particuliere. Ils sont, comme les pilules, ou simples, ou composés de plusieurs substances réduites en poudre, & incorporées avec un véhicule convenable; mais ils en different en ce que l'on n'emploie jamais les miels ou les syrops pour leurs excipients, parceque ces matieres ne se dessechent pas assez promptement, ni assez complètement: ce sont au contraire des mucilages, des sucs, &c. faciles à se dessécher entièrement, que l'on emploie pour former les trochisques. Ils different encore des pilules par la forme qu'on leur donne, qui varie considérablement : on les fait ronds ou plats, ou en pyramides triangulaires, en cubes, en pain de sucre, en grains d'avoine, en triangle, &c.

Les Anciens ont donné différents noms aux trochisques, & ils les ont même confondus avec les pastilles : en effet ces préparations different peu entre elles.

Autrefois les trochisques étoient marqués du cachet de celui qui en avoit inventé la composition, afin qu'ils

pussent être reconnus : mais on n'est plus dans l'usage de les marquer, parceque les recettes de ceux qui sont d'usage, sont décrites dans tous les Dispensaires.

Les trochisques ont été inventés afin de pouvoir conserver long-temps certaines substances réduites en poudre, comme celle de vipere, &c. On enduit quelquefois la surface des trochisques avec quelque baume qui fait l'office d'un vernis, afin qu'ils puissent se conserver plus long-temps. Mais on pourroit très bien se passer de trochisques dans la Pharmacie, puisque les poudres enfermées séchement dans des bouteilles bien bouchées, peuvent se garder en bon état pendant plusieurs années; ce qui doit suffire. Les trochisques sont altérants ou purgatifs.

Des Trochisques altérants.

Trochisques de Scille.

℞ Pulpe de Scille, ... ℥ xij.
Farine d'Orobe, ... ℥ viij.

On met la pulpe de scille dans un mortier de marbre : on la mêle avec la farine d'orobe : on forme du tout une masse que l'on divise par pastilles : on les fait sécher, & & lorsqu'elles sont seches, on les enduit de plusieurs couches d'une dissolution de baume de la Mecque faite dans de l'esprit de vin.

On attribue à ces trochisques une vertu alexitere : ils sont propres à incifer & à détacher les humeurs visqueuses du cerveau & de la poitrine : ils sont bons pour l'asthme : ils sont diurétiques. La dose est depuis un scrupule jusqu'à trois gros. Vertus. Dose.

Remarques.

Les trochisques de scille ne sont guere employés que dans la thériaque : on devroit plutôt les appeller trochisques d'orobe, car il y entre huit onces de cette farine qui ne diminue point pendant la dessication, sur douze onces de pulpe de scille qui diminuent d'environ huit à neuf onces : il vaudroit, ce me semble, beaucoup mieux em-

ployer la ſcille ſéchée & pulvériſée, qu'on réduiroit en paſtilles avec une ſuffiſante quantité de pulpe de ſcille, ou employer en place de farine d'orobe, la poudre de racine de dictame blanc, comme le recommande Lémery.

Pour préparer la pulpe de ſcille, on met la quantité que l'on veut d'oignons de ſcille effeuillés dans un bain-marie ſans eau : on les fait cuire : on les pile enſuite dans un mortier de marbre, & l'on en tire la pulpe, comme on fait pour celle des autres ſubſtances dont nous avons parlé précédemment.

L'eſpece de vernis qu'on met à la ſurface de ces trochiſques, eſt afin de les rendre liſſes, luiſants, pour augmenter leur vertu & pour les rendre plus faciles à conſerver. On eſt dans l'uſage de mettre ſur ces trochiſques un cachet dont l'empreinte repréſente un oignon de ſcille.

Trochiſques de Viperes.

℞ Poudre de Viperes, ... q. ſ.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé au vin d'Eſpagne, on forme une maſſe que l'on diviſe par trochiſques : on les fait ſécher, & on les enduit de pluſieurs couches de diſſolution de baume de la Mecque, faite dans de l'eſprit de vin : on les fait ſécher de nouveau, & on les conſerve pour l'uſage. Ces trochiſques entrent dans la thériaque.

Vertus. On attribue à ces trochiſques de grandes vertus ; comme d'être ſudorifiques, de réſiſter à la pourriture, de purifier le ſang, de rétablir les forces, &c. mais elles ſont abſolument illuſoires. Si ces trochiſques ont quelque vertu, ils la tiennent de la petite couche de baume de la Mecque qu'on a miſe à leur ſurface. Quoi qu'il en ſoit, Doſe. on les donne ordinairement à la doſe de douze grains juſqu'à un gros. Mais on pourroit les donner à beaucoup plus grande doſe : comme à celle de deux onces, ſans aucun inconvénient, ſi ce n'eſt de charger l'eſtomac d'un remede inutile.

Remarques.

Andromaque, auteur de la thériaque, faiſoit les trochiſques de viperes d'une maniere bien différente, il faiſoit éprouver aux viperes un grand nombre de préparations, parceque les Anciens penſoient que quoiqu'elles fuſſent mortes, elles conſervoient leur venin : mais le poiſon de la vipere ne réſide que dans un ſuc jaune, renfermé dans de petites véſicules qui ſe trouvent placées aux racines de leurs dents qui ſont fort aiguës ; d'où il réſulte que lorſque la tête de la vipere eſt emportée, le reſte du corps n'a rien ni de dangereux ni de venimeux. D'ailleurs, le poiſon de la vipere ne produit de mauvais effets, que lorſqu'il eſt introduit directement dans le ſang, comme cela arrive lorſque ces animaux mordent quelque partie du corps d'un autre animal. Pluſieurs Phyſiciens ont fait avaler à des chiens de fortes doſes de ce poiſon, ſans qu'ils s'en trouvaſſent incommodés.

A l'égard de la méthode que nous propoſons ici pour préparer les trochiſques de viperes, c'eſt celle qui eſt adoptée & ſuivie par tous ceux qui ont des connoiſſances ſur cette matiere. Il eſt certain que ſi la vipere avoit les vertus ſudorifiques & cordiales qu'on lui attribue, on les lui conſerveroit mieux par cette méthode que par la coction.

Trochiſques de Cyphéos.

℞ Santal citrin,
Caſcarille,
Sucre candi, } *ãã.* . . . . ℥ j.
Calamus aromaticus, ... ʒ ix.
Bdellium, . . .
Spicanard,
Caſſia lignea,
Souchet rond,
Baies de Genievre, } *ãã.* . . . . . ʒ iij.
Térébenthine de Chio, ... ℥ iij.
Myrrhe, . . .
Schœnante, } *ãã.* . . . . ʒ j ß.
Cannelle, ... ℥ ß.
Bois d'Aloès, ... ʒ ij ß.

Safran, ... ʒ j.
Miel de Narbonne écumé, ... ℥ ß.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

On fait chauffer un mortier de fer en le rempliſſant d'eau bouillante : lorſqu'il eſt bien chaud on le vuide, on l'eſſuie avec un linge propre : on fait liquéfier dedans le bdellium, la térébenthine & le miel, avec un peu vin d'Eſpagne : on ajoute enſuite les autres ſubſtances réduites en poudre : on pile le tout juſqu'à ce que le mélange ſoit exact : on en forme des trochiſques, & on les fait ſécher.

Ces trochiſques ne ſont point d'uſage : je n'en ai rapporté ici la recette, que parcequ'ils entrent dans le mithridate.

Vertus. Ces trochiſques ſont cordiaux, ſtomachiques, propres pour réſiſter au mauvais air, & pour chaſſer par la tranſpiration les humeurs malignes. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros.
Doſe.

*Trochiſques d'*HEDICROI.

℞ Marum, . . .
Marjolaine,
Racines d'Aſarum,
Bois d'Aloès,
} āā. . . . . . . ʒ ij.

Myrrhe, . .
Malabatrum,
Safran,
Spicanard,
Caſſia lignea,
} āā. . . . . . . ʒ vj.

Schænante, ...
Calamus aromaticus,
Rapontic,
Bois de Baume,
Baume de la Mecque,
Cannelle,
Coſtus Arabique,
} āā. . . . ʒ iij.

Ammomum racemoſum, ... ℥ j ß.
Maſtic en larmes, ... ʒ j.
Vin d'Eſpagne, ... q. ſ.

On forme du tout des trochiſques comme les précédents ; & lorſqu'ils ſont ſecs, on les enduit avec une

diſſolution de baume de la Mecque, faite dans de l'eſprit de vin : ces trochiſques entrent dans la thériaque, & ne ſont point d'uſage autrement.

Ces trochiſques ſont bons contre la peſte, & contre les autres maladies contagieuſes : ils pouſſent par la tranſpiration, & chaſſent le mauvais air. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à une dragme. Vertus. Doſe.

Trochiſques de Karabé.

℞ Succin préparé, ... ℥ j.
Oliban,
Safran,
Opium, } *ãã.* . . . . ʒ ij.
Corne de Cerf calcinée en blancheur & prép.
Gomme Arabique,
Adragant,
Laque en grains,
Suc d'Acacia,
d'Hypociſtis,
Balauſtes,
Maſtic en larmes,
Corail rouge préparé,
Semences de Pavot blanc, ... } *ãã.* ʒ ij ℈ ij.

On pulvériſe toutes ces ſubſtances, chacune ſéparément, & on les incorpore avec une ſuffiſante quantité de mucilage de ſemences de pſyllium, préparé avec une infuſion de plantain, on fait une maſſe que l'on diviſe en trochiſques, en forme de pyramides triangulaires : on les fait ſécher & on les conſerve dans une bouteille.

Ils ſont propres pour arrêter les hémorrhagies, le crachement de ſang, la dyſſenterie, le flux des menſtrues & des hémorrhoïdes : ils ſont également bons pour arrêter le cours de ventre, la gonorrhée : on en prend par la bouche & en injection : ils ſont calmants. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Trochiſques de Myrrhe.

℞ Myrrhe, ... ℥ ß.
Lupins, ... ʒ j.

Feuille de Rue, Menthaſtrum, Pouliot, Racines de Garence, Valériane minor, Semences de Perſil de Macédoine,	āā.	ʒ ij.
Aſſa fœtida, Sagapenum, Opopanax,	āā.	ʒ j.
Camphre, Safran, Huile de Succin fétide,	āā.	℈ j.

On réduit en poudre toutes les ſubſtances qui peuvent l'être ; & avec une ſuffiſante quantité de ſuc d'armoiſe, on fait une maſſe, que l'on diviſe par trochiſques en forme de pyramides triangulaires.

Vertus. Ces trochiſques ſont emménagogues, excitent les mois aux femmes, facilitent l'accouchement & la ſortie de Doſe. l'arriere-faix, & abattent les vapeurs. La doſe eſt depuis un ſcrupule juſqu'à un gros.

Trochiſques d'Alkekenge.

℞ Pulpe de fruits d'Alkekenge,		℥ ij.
Gomme Arabique, Adragant, Extrait de Régliſſe, Amandes ameres écorcées, Semences de Pavot blanc,	āā.	℥ ß.
Semences d'Ache, Succin préparé,	āā.	ʒ ij.
Opium,		ʒ j.
Suc de feuilles d'Alkekenge,		q ſ.

On pile dans un mortier de marbre des fruits récents d'alkekenge avec leur graine : on en tire la pulpe par le moyen d'un tamis : on pile enſemble les ſemences de pavot blanc, d'ache, & les amandes ameres, pour en former une pâte : on la mêle avec la pulpe précédente : on ajoute les autres ſubſtances réduites en poudres : on forme du tout une maſſe, en ajoutant du ſuc d'alkekenge non dépuré & nouvellement exprimé : on diviſe la maſſe par petites portions, afin qu'elle ſe ſéche : alors on la réduit en

poudre fine : on la paſſe au travers d'un tamis de ſoie : on humecte la poudre avec une ſuffiſante quantité d'eau : on forme une pâte ſolide, en la pilant dans un mortier de fer, & on la diviſe par petits trochiſques en pyramides triangulaires : on les fait ſécher, & on les conſerve pour l'uſage.

Les ſemences d'alkekenge, de pavot blanc & d'ache, ne ſe réduiſent pas en poudre ſuffiſamment fine ; c'eſt pour cette raiſon que nous recommandons de pulvériſer la maſſe après qu'elle eſt ſéche, afin de diviſer de nouveau les parties trop groſſieres, & de mêler les ſubſtances très exactement. Cela eſt d'autant plus néceſſaire que ces trochiſques ſont ſouvent employés dans les potions magiſtrales, & qu'elles contiendroient des parties groſſieres qui dégoûteroient les malades.

Ils ſont eſtimés bons pour les ulceres des reins & de la Vertus. veſſie, pour la dyſurie, pour le piſſement de ſang : ils ſont un peu ſomniferes. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à Doſe. un gros.

Trochiſques de Blanc Rhaſis.

♃ Blanc de Céruſe,	. . . .	ʒ x.
Sarcocolle,	. . . .	ʒ iij.
Amidon,	. . . .	ʒ ij.
Gomme Arabique, Adragant,	} āā.	ʒ j.
Camphre,	. . . .	ʒ ß.

On pulvériſe la céruſe, comme nous l'avons dit en ſon lieu : on pulvériſe le camphre avec trois ou quatre gouttes d'eſprit de vin : on mêle l'amidon avec le camphre : on ajoute les autres ſubſtances réduites en poudre : on humecte le tout avec une ſuffiſante quantité d'eau roſe : on forme une pâte ferme que l'on diviſe par petits trochiſques longuets en forme de grains d'avoine. Ces trochiſques ne s'emploient jamais pour l'intérieur : on les fait entrer dans des colyres & dans des injections : on ajoute de l'opium à ces trochiſques, lorſque le Médecin le preſcrit. Ils ſont bons Vertus. pour les maladies des yeux : ils temperent l'inflammation : ils arrêtent la fluxion : ils détergent la ſanie employés en injections : ils moderent l'ardeur des chaudepiſſes.

Trochiſques Hyſtériques.

℞ Aſſa fœtida, Galbanum,	āā.	ʒ ij ß.
Myrrhe,		ʒ ij.
Caſtor,		ʒ j ß.
Racines d'Aſarum, d'Ariſtoloche ronde, Feuilles de Sabine, Cataire, Matricaire,	āā.	ʒ j.
Dictame,		ʒ ß.

Avec une ſuffiſante quantité de ſuc de rue, on forme une maſſe, que l'on diviſe par trochiſques en pyramides triangulaires.

Vertus. Ces trochiſques ſont un puiſſant emménagogue : ils excitent les mois aux femmes : ils facilitent l'accouchement & la ſortie de l'arriere-faix : ils abattent les vapeurs. La dose est depuis douze grains juſqu'à un gros. Doſe.

Trochiſques ſcarotiques.

℞ Sublimé corroſif,	℥ j.
Amidon,	℥ ij.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, on forme une maſſe que l'on diviſe par petits trochiſques en grains d'avoine. On ajoute de l'opium à ces trochiſques, lorſque celui qui les emploie le preſcrit. Ce remede ne s'emploie que pour l'extérieur : il ſeroit un poiſon, pris extérieurement.

Vertus. Ces trochiſques ſont propres pour faire des eſcarres. On les applique ſur les chancres vénériens, ſur les ſcrophules, ſur les excroiſſances : ils produiſent aſſez promptement leur effet.

Trochiſques ſcarotiques de Minium.

℞ Minium,	℥ ß.
Sublimé corroſif,	℥ j.
Mie de pain tendre,	℥ vj.

Avec une ſuffiſante quantité d'eau roſe, on forme une maſſe

masse que l'on divise par petits trochisques en grains d'avoine, & en petites plaquettes comme des lentilles.

On prescrit ordinairement d'employer quatre onces de mie de pain desséchée & réduite en poudre fine; mais comme cette substance est très difficile à réduire en poudre, j'y substitue six onces de mie de pain tendre, qui se trouve déjà presque à la consistance convenable, & qui d'ailleurs se mêle très commodément avec les autres matieres reduites en poudre, par l'intermede de l'eau rose. Ce remede ne s'emploie qu'à l'extérieur : il seroit un poison pris intérieurement.

Ces trochisques ont les mêmes vertus que les précédents : ils s'emploient aux mêmes usages. Vertus.

Trochisques de Cachou, ou *Cachou à la Réglisse.*

℞ Cachou en poudre,	. . . .	℥ ij.
Extrait de Réglisse (1),	. . . . . .	℥ j.
Sucre,	. . . .	℥ x.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau, on forme une pâte solide.

On fait chauffer légèrement un mortier de marbre, & on y ramollit l'extrait de réglisse par le moyen d'un pilon de bois : on le délaie avec un peu de mucilage : on ajoute le sucre & le cachou, l'un & l'autre en poudre fine : on forme une pâte ferme avec une suffisante quantité de mucilage, & on la pile jusqu'à ce que le mélange soit exact : alors on divise cette masse en petits trochisques, comme des grains d'avoine : on les fait sécher, & on les conserve dans une bouteille qui bouche bien.

REMARQUES.

Quelques artistes sont dans l'usage de rouler ces trochisques en se graissant les mains avec un peu d'huile de ben ou d'amandes douces, afin de les empêcher de s'attacher : mais c'est une très mauvaise méthode, parcequ'il reste sur les grains une petite pellicule d'huile, qui rancit quelque

(1) De celui qu'on tire de la premiere infusion de cette racine.

temps après que ces trochisques sont formés ; ce qui leur communique une odeur & une saveur très désagréables, qu'il est bon d'éviter, parceque ces trochisques sont faits pour être agréables : il vaut mieux employer un peu d'eau qui n'entraîne avec elle aucun inconvénient, & qui est tout aussi commode que de l'huile.

Cachou à la violette.

℞ Cachou en poudre,		. . . .	℥ ij.
Extrait de Régliſſe,	} āā.	. .	ʒ j ß.
Iris de Florence en poudre,			
Sucre en poudre,		. . . .	℥ xij.

On forme du tout une masse, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau, & on la divise par petits trochisques, comme les précédents. L'Iris de Florence donne à ces trochisques l'odeur de violette.

Cachou sans odeur.

℞ Cachou en poudre,	. . . .	℥ iij.
Sucre en poudre,	. . . .	℥ xij.

Avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau, on forme des trochisques comme les précédents.

Cachou à l'Ambre gris.

℞ Cachou en poudre,	. . . .	℥ ij ß.
Sucre en poudre,	. . . .	℥ xij.
Ambre gris en poudre,	. . . . . .	gr. viij.

On forme du tout des trochisques, avec une suffisante quantité de mucilage de gomme adragant.

Quelques personnes ajoutent un ou deux grains de musc pour leur donner plus d'odeur, & communément on prend cette derniere odeur pour celle de l'ambre gris ; cependant l'ambre gris n'a qu'une odeur douce & agréable, & absolument différente de celle du musc.

Cachou à la Fleur d'Orange.

℞ Cachou en poudre,	. . . .	℥ iij.

Sucre en poudre, ... ℥ xiv.
Huile eſſentielle de fleurs d'Oranges, . gutt. vj.

Avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau de fleurs d'oranges, on forme des trochiſques comme les précédents.

Cachou à la Cannelle.

℞ Cachou en poudre, ... ℥ iij.
Sucre en poudre, ... ℥ xiv.
Cannelle en poudre, ... ʒ ß.
Huile eſſentielle de Cannelle, . . . gutt. v.

On forme des trochiſques comme les précédents, avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant, préparé avec de l'eau de cannelle.

Toutes les différentes préparations de cachou dont nous venons de parler, ont toutes à-peu-près la même vertu. Elles ſont ſtomachiques & aſtringentes : elles corrigent la mauvaiſe haleine : on en laiſſe fondre quelques grains dans la bouche. Elles ſont plus d'uſage pour l'agrément que pour la Médecine. Vertus.

Des Trochisques Purgatifs.

Trochiſques d'Agaric.

℞ Agaric, ... ℥ iv.
Gingembre, ... ʒ ß.

On fait infuſer le gingembre concaſſé dans deux onces d'eau de cannelle, pendant huit ou dix heures : on paſſe l'infuſion : on la mêle avec l'agaric réduit en poudre fine : on pile ce mélange pour former une pâte que l'on diviſe par petits trochiſques de forme triangulaire : on les fait ſécher & on les conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

L'agaric & ſes trochiſques paſſent pour être le purgatif de la pituite, & pour décharger le cerveau. La doſe eſt depuis douze grains juſqu'à un gros. Vertus. Doſe.

Remarques.

Quelques Pharmacopées preſcrivent de faire infuſer le

gingembre dans du vin blanc; mais nous croyons que l'eau de cannelle mérite la préférence, parcequ'elle corrige mieux la ſaveur déſagréable de l'agaric.

Le gingembre paſſe pour être le correctif de l'agaric. Quelques perſonnes ſont dans l'uſage de le ſupprimer parceque ſon infuſion altere la blancheur de l'agaric.

Les trochiſques d'agaric peuvent être conſidérés comme une préparation inutile; il vaut mieux faire choix d'un bon agaric, & l'employer en ſubſtance : ſi l'on veut lui donner un correctif, on peut le mêler avec du ſel ammoniac; c'eſt le meilleur que l'on puiſſe employer comme le remarque Lémery dans ſa Pharmacopée, page 387.

L'agaric eſt une ſubſtance fongeuſe, qu'on ne peut pulvériſer, comme la plupart des autres végétaux. Il faut, lorſqu'on veut réduire cette matiere en poudre, en prendre un morceau & le frotter ſur un tamis de crin, afin de l'uſer : on reçoit la poudre ſur une feuille de papier qu'on a placée au deſſous du tamis. Si on le pile dans un mortier, il ſe réduit, pour ainſi dire, tout en plaquettes, & en parties groſſièrement pulvériſées; & comme cette ſubſtance eſt légere, elle ſe plaque ſur le tamis : elle bouche les pores, & ne peut paſſer au travers.

Trochiſques alhandal.

℞ Poudre de chair de Coloquinte, . . q. ſ.

On la mêle, & on l'incorpore avec une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant préparé à l'eau roſe : on forme une pâte ferme, que l'on diviſe par petits trochiſques en grains d'avoine.

Vertus. Ils ſont un purgatif draſtique : on les donne lorſqu'il eſt néceſſaire de purger dans toutes les maladies de la peau, dans les maladies vénériennes, dans l'hydropiſie, l'apoplexie, la léthargie. La doſe eſt depuis deux grains juſqu'à un ſcrupule.

Doſe.

REMARQUES.

Les Anciens preſcrivent, pour préparer les trochiſques Alhandal, de piler la coloquinte entiere avec le mucilage, de faire ſécher le mélange, de le réduire en poudre, &

de répéter la même opération encore trois ou quatre fois ; nous avons déjà exposé notre sentiment sur cette matiere (1), & prouvé l'inutilité de toutes ces opérations. Si on les fait à dessein de mêler beaucoup de mucilage avec la coloquinte, on peut ajouter à cette poudre la quantité qu'on juge à propos de gomme adragant en poudre, & former des trochisques avec une suffisante quantité d'eau, ce qui remplira la même indication. Par cette méthode, on s'évitera au moins la peine de pulvériser plusieurs fois de suite une substance qui n'a besoin de l'être qu'une seule fois ; d'autant plus que la coloquinte se pulvérise très aisément. Si l'on fait ces opérations à dessein de ne pas être incommodé par la saveur amere de la poudre qui s'éleve hors du mortier, lorsqu'on pile cette matiere sans intermede, c'est encore une erreur, parcequ'il faut piler la masse après qu'elle est séchée pour la réduire en poudre fine. Elle laisse dissiper une égale quantité de poudre, qui n'est pas moins desagréable, que lorsqu'on la pulverise à sec pour la premiere fois : d'ailleurs cette substance ne porte pas des âcretés dans la gorge, comme lorsqu'on pulvérise la plupart des purgatifs résineux.

MÉDICAMENTS EXTERNES, *ou des topiques.*

On nomme *médicaments externes* ou *topiques* ceux que l'on applique à l'extérieur. Parmi ces remedes, les uns ne doivent produire leur effet que sur la partie où on les applique ; ce sont les plus ordinaires : les autres, quoiqu'appliqués également à l'extérieur, sont faits pour porter à l'intérieur leurs vertus, & y opérer quelques changements sensibles ; ces derniers ne sont pas d'un usage aussi fréquent que les précédents.

Les médicaments externes sont officinaux & magistraux ; ils sont comme les internes, de différente nature & de différente consistance. Il y en a d'aqueux, de spiritueux, de gras & d'huileux : les uns sont liquides, les autres sont

(1) A l'article de la pulvérisation.

mous ; & enfin il y en a qui ont une conſiſtance très ferme. L'ordre dans lequel on peut parler de ces divers médicaments, étant aſſez arbitraire, nous choiſiſſons celui de leur conſiſtance, en commençant par les liquides, & d'abord par les officinaux : nous joindrons à leur ſuite pluſieurs réflexions ſur les médicaments magiſtraux, internes & externes.

Des Huiles par infuſion & par décoction.

Les huiles qui nous occupent ſont des infuſions & des décoctions de végétaux & d'animaux, faites dans de l'huile d'olives.

L'huile eſt un menſtrue qui n'a la propriété d'extraire que les ſubſtances huileuſes & réſineuſes des corps qu'on lui préſente. Quelques perſonnes penſent qu'elle a la propriété de ſe charger des matieres gommeuſes & extractives, ſoit des végétaux, ſoit des animaux : ce qui eſt vrai, lorſque ces mêmes ſubſtances ſe trouvent combinées avec des matieres réſineuſes ; mais il en eſt autrement, lorſque les matieres gommeuſes & extractives ſont pures. Tout ce que nous avons dit à l'occaſion des infuſions & des décoctions dans l'eau, pour conſerver les aromates & les parties volatiles des ingrédients, eſt applicable à la préparation de ces huiles : elles ſont aſſujetties aux mêmes loix : elles doivent ſe faire avec les mêmes précautions.

Parmi le grand nombre d'huiles que l'on a coutume de préparer dans la Pharmacie, il s'en trouve pluſieurs qui paroiſſent n'avoir d'autre vertu que celle de l'huile même, parceque les matieres végétales ou animales que l'on fait entrer dans leur compoſition, ne contiennent que très peu ou point de principes diſſolubles dans l'huile d'olives. Quelques végétaux, comme les lis, contiennent bien un principe que l'huile peut extraire ; mais il eſt ſi fugace, qu'il ſe diſſipe plutôt que de ſe fixer dans l'huile, à cauſe de la manipulation qu'on eſt obligé d'employer pour préparer cette huile. Nous avons expoſé notre ſentiment ſur la nature de ce principe, & nous avons propoſé les moyens qu'on peut tenter pour l'obtenir à part : nous donnerons

dans un instant les moyens de fixer les substances odorantes de même nature qui sont contenues dans plusieurs autres végétaux, tels que les fleurs de jasmin, de tubéreuse, &c Il n'en est pas de même de tous les végétaux : il y en a beaucoup qui ne fournissent qu'une odeur herbacée, comme sont la plupart des plantes inodores ; mais ils fournissent à l'huile beaucoup de matiere résineuse colorante : ces huiles ont des vertus bien décidées, & on les emploie tous les jours avec beaucoup de succès.

Parmi les plantes odorantes, il y en a plusieurs qui fournissent beaucoup d'odeur & beaucoup de couleur ; d'autres ne fournissent que l'une ou l'autre : toutes ces variétés viennent de la nature des principes contenus dans les végétaux, & des différentes proportions de ces principes.

Les huiles peuvent se diviser, comme les eaux distillées, en simples & en composées, en inodores & en odorantes.

Des Huiles simples par infusion.

Huile Rosat.

℞ Roses de Provins récentes, ... ℔ j.
Huile d'Olives, ... ℔ iv.

On contuse grossièrement les roses rouges dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on les met dans un vaisseau convenable avec l'huile d'olives : on expose ce mélange au soleil ou à la chaleur du bain-marie, pendant deux ou trois jours : alors on passe avec forte expression. On ajoute à l'huile une pareille quantité de fleurs : on fait infuser de nouveau, comme la premiere fois : on fait chauffer le mélange au bain-marie, pour faire dissiper la plus grande partie de l'humidité : on laisse déposer l'huile : on la tire par inclination pour la séparer de sa lie, & on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

On prépare de la même maniere les huiles des fleurs suivantes :

De Roses pâles, De Violettes,
De Millepertuis, De Genêt,
De Lis,

& généralement toutes les huiles des plantes inodores, qui ne fournissent pas plus de principes dans l'huile, que les matieres dont nous parlons.

Vertus. L'huile rosat, & celle des autres végétaux que nous venons de nommer, n'ont que la vertu de l'huile : elles sont adoucissantes & émmolientes, appliquées à l'extérieur.

REMARQUES.

Les roses rouges fournissent dans l'eau & dans l'esprit de vin une teinture fort colorée : leur vertu astringente réside dans un principe gommeux & extractif, dissoluble dans l'une & dans l'autre liqueur : elles ne fournissent point d'huile essentielle par la distillation ordinaire : l'huile d'olives ne se charge, ni de l'odeur, ni de la couleur des roses, parceque leurs principes ne sont point analogues à l'huile. La plupart des Pharmacopées prescrivent de faire successivement trois & même quatre infusions de roses rouges dans la même huile ; mais il paroît qu'elles sont assez inutiles, puisque l'huile d'olives n'en tire rien. On croit communément que les roses rouges donnent une couleur à l'huile ; mais on lui donne cette couleur, en la faisant chauffer avec de *l'ecorce de racines d'orcanette*, espece de buglose qui croît en Languedoc & en Provence. L'intérieur de la racine de cette plante est ligneux, & ne fournit que peu ou point de couleur à l'huile ; il n'y a que l'écorce extérieure, qui est résineuse, qui ait cette propriété. Pour colorer les huiles par ce moyen, on les fait chauffer médiocrement dans une bassine, & l'on met sur chaque livre environ une demi-once de l'écorce de cette racine : l'huile en tire sur-le-champ une belle teinture rouge. Lorsqu'elle est suffisamment colorée, on la passe au travers d'un linge : on la laisse déposer, & on la tire par inclination pour la séparer de son dépôt.

On colore de la même maniere l'huile de millepertuis, parceque les fleurs de cette plante ne communiquent rien à l'huile d'olives, ni à l'eau, quoiqu'elles fournissent une assez belle teinture rouge dans l'esprit de vin. Il paroît que la matiere colorante de ces fleurs réside dans quelque prin-

cipe analogue à la gomme copal ou au ſuccin, ou que cette matiere colorante eſt défendue de l'action de l'huile, par la trop grande quantité des autres principes extractifs que l'eſprit de vin diſſout en même temps.

Les fleurs de violettes ne communiquent aucune couleur à l'huile, non plus que les roſes pâles; mais ces dernieres contiennent, comme nous l'avons dit, une huile eſſentielle très odorante qui ſe fixe dans l'huile d'olives, & lui communique une odeur fort agréable.

Les lis blancs & jaunes ne colorent point l'huile d'olives, & ne lui communiquent aucune odeur, parceque leurs huiles eſſentielles ſont trop fugaces & trop volatiles; elles ſe diſſipent plutôt que de ſe fixer dans l'huile. Mais il paroît que les difficultés que l'on éprouve à retenir & à fixer cette huile fugace dans l'huile d'olives, vient particulièrement de ce que ces fleurs ſont fort aqueuſes. Lorſqu'on prépare leur huile par la même méthode que l'huile de roſes, les fleurs ne ſont pas pénétrées par l'huile juſques dans l'intérieur aſſez promptement : elles ſubiſſent pendant leur infuſion un léger degré de fermentation; elles ſe réduiſent en des eſpeces de veſſies; elles viennent nager & ſe moiſir à la ſurface de l'huile, & elles ne lui communiquent qu'une odeur de chanci. On eſt donc obligé d'avoir recours à la chaleur du bain-marie pour préparer cette huile, afin de faire diſſiper l'humidité des fleurs : mais alors l'huile eſſentielle, ou l'eſprit recteur, ſe diſſipe en même temps.

Il n'en eſt pas de même des autres fleurs des plantes liliacées, & qui ſont beaucoup moins aqueuſes, comme ſont les fleurs de tubéreuſes & les fleurs de quelques autres végétaux qui contiennent une huile ſemblable, telles que ſont celles de jaſmin. On ſépare & l'on fixe leur principe odorant par le moyen de l'huile d'olives.

Huiles de Tubéreuſe & de Jaſmin.

Pour faire ces huiles, on procede de la même maniere que nous venons de le dire pour l'huile roſat; mais on ne fait point chauffer le mélange au bain-marie, ni

pour l'infuſion, ni pour en faire diſſiper l'humidité. On fait infuſer le mélange au ſoleil dans un vaiſſeau clos, pendant douze ou quinze jours, au bout duquel temps on le paſſe avec expreſſion : on laiſſe dépurer l'huile au ſoleil, & on la ſépare de ſes fecés & de l'humidité.

Cette huile ſe trouve bien odorante & chargée de l'huile eſſentielle de ces fleurs. On remet infuſer une nouvelle quantité de ſemblables fleurs récentes, & on procede, comme nous venons de le dire : on réitere même ces infuſions jusqu'à douze ou quatorze fois, & quelquefois davantage, juſqu'à ce que l'huile ſoit bien chargée de l'odeur de ces fleurs. Quelques perſonnes emploient l'huile de ben en place d'huile d'olives ; ce qui vaut mieux, parce-qu'elle eſt infiniment moins ſujette à rancir.

Pluſieurs Auteurs recommandent, pour la préparation des huiles en général, de faire bouillir les plantes dans l'huile, juſqu'à ce qu'elles ſoient entièrement privées d'humidité, & même frites & ſéchées par l'huile, ce qu'ils reconnoiſſent, lorſqu'en en jettant un peu dans le feu, elles s'enflamment ſans pétiller. Ils penſent que l'huile ſe trouve mieux chargée des ſubſtances des végétaux, & que tous leurs principes ſe combinent avec l'huile. Cette méthode eſt celle que ſuivent les gens peu inſtruits, parce-qu'elle eſt prompte & moins embarraſſante que celle que nous propoſons ; mais elle eſt abſolument défectueuſe. Silvius, quoique fort ancien, la condamne, & il recommande de préparer toutes les huiles au bain-marie (1). Il eſt certain que l'huile, même ſans qu'elle ſoit bouillante, acquiert un degré de chaleur conſidérable, & bien ſupérieur à celui de l'eau bouillante : il eſt plus que ſuffiſant pour faire diſſiper les principes volatils, & détruire en entier les ſubſtances qui s'étoient combinées avec l'huile. D'ailleurs, lorſque l'huile acquiert un degré de chaleur un peu ſupérieur à celui de l'eau bouillante, elle ſe décompoſe, ſon acide ſe développe, & elle a d'autres vertus que celle qui n'a point éprouvé une ſemblable chaleur :

(1) Silvius, page 250 & 260.

elle eſt, pour l'ordinaire, plus fluide, plus tranſparente, moins facile à ſe figer, & elle rancit bien plus promptement. Tous ces phénomenes nous indiquent qu'elle a reçu quelque altération.

Les huiles de tubéreuſe & de jaſmin ſont d'uſage pour la toilette, à cauſe de leur bonne odeur : il y a des cas où l'on pourroit les employer à l'extérieur, pour animer & fortifier les nerfs, & donner du ton à la peau. Vertus.

Huile de Camomille.

℞	Fleurs de Camomille romaine ſeches, .	℥ viij.
	Huile d'Olives, ...	℔ iv.

On prend les fleurs de camomille récemment ſéchées : on les met dans une cruche de grès : on verſe par-deſſus l'huile d'olives que l'on a fait tiédir : on bouche la cruche avec du liege : on laiſſe le mélange en digeſtion au ſoleil pendant ſix ſemaines, ou au bain-marie pendant deux ou trois jours : enſuite on paſſe l'huile au travers d'un linge, & on ſoumet le marc à la preſſe : on laiſſe dépoſer l'huile, & on la tire par inclination ; on la conſerve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

On prépare de la même maniere les huiles des végétaux ſuivants :

de Fleurs de Mélilot,	de Menthe,
Sureau,	d'Aneth,
de Marjolaine,	de Rue,
d'Abſinthe,	de Myrte,
d'Abrotanum,	

& généralement toutes les huiles des fleurs & des plantes odorantes, qui ne perdent que peu ou point du tout de leur odeur pendant l'exſiccation.

L'huile de camomille eſt émolliente, réſolutive, adouciſſante & fortifiante, appliquée extérieurement. Vertus.

Remarques.

Pluſieurs Pharmacopées recommandent d'employer les fleurs & plantes récentes ; ce qui eſt indifférent lorſqu'on les prépare en peu de jours à l'aide de la chaleur du bain-

marie ; mais j'ai remarqué que, lorſqu'on les fait infuſer à la chaleur du ſoleil pendant ſix ſemaines, ou même beaucoup moins de temps, l'humidité qu'elles contiennent fait rancir l'huile avant que l'infuſion ſoit achevée : on ne court pas les mêmes riſques en employant ces végétaux ſecs ; ces huiles ſont plus faciles à dépurer, parcequ'elles contiennent moins de feces.

Tous les végétaux que nous recommandons de traiter avec l'huile d'olives, comme les fleurs de camomille, fourniſſent dans cette même huile leur odeur & leur couleur, parcequ'ils contiennent des huiles eſſentielles & des réſines colorantes. Les fleurs de camomille & de ſureau ne fourniſſent preſque que de l'huile eſſentielle : elles changent la couleur de l'huile d'olives en un petit verd aſſez brillant ; mais les autres fourniſſent beaucoup d'odeur & de couleur verte, ſur-tout la rue, l'abſinthe, &c.

Nous preſcrivons d'employer huit onces de fleurs de camomille ſeches ; elles équivalent à peu près à deux livres de ces mêmes fleurs fraîches & non ſéchées, que demandent pluſieurs Pharmacopées, & qu'elles preſcrivent d'employer en deux infuſions ſucceſſives dans la même huile. On s'évite par-là la peine de ces doubles infuſions, parceque ſouvent on ne peut ſe procurer les fleurs fraîches à l'inſtant qu'on en a beſoin pour la ſeconde infuſion.

La chaleur qu'on donne à l'huile d'olives avant de la verſer ſur les fleurs, eſt afin qu'elle agiſſe mieux ſur les principes qu'elle peut extraire des végétaux. On peut augmenter la vertu de ces huiles en y mêlant, après qu'elles ſont préparées, quelques gouttes d'huile eſſentielle des mêmes plantes.

Huile de Morelle.

℞ Morelle récente & en fruits,	} *āā*. . .	℔ iv.
Huile d'Olives, ...		

On amortit la morelle, en lui donnant quelques coups de pilon de bois, dans un mortier de marbre : on la met dans une baſſine avec l'huile d'olives : on place le vaiſſeau ſur les cendres chaudes, & l'on fait évaporer une

grande partie de l'humidité : on paſſe le mélange au travers d'un linge, en exprimant bien le marc : on met dépoſer l'huile dans une bouteille, & on la tire au clair pour la ſéparer de ſes fecées.

On prépare de la même maniere les huiles des plantes ſuivantes :

de Stramonium,	de Ciguë,
de Pomme d'amour,	de Nicotiane,
de Juſquiame,	de Pomme de merveille ;

& de toutes les plantes aqueuſes qui ne fourniſſent point d'huile eſſentielle par la diſtillation ordinaire, & qui contiennent beaucoup de principes réſineux colorants, comme les plantes que nous citons pour exemple.

L'huile de morelle ne s'emploie que pour l'extérieur : elle eſt humectante, réſolutive, calmante : elle appaiſe les inflammations & les douleurs que donnent les cancers & les humeurs cancéreuſes. Vertus.

Les huiles des plantes que nous venons de dire qu'on prépare de la même maniere, ſont narcotiques, & ne s'emploient que pour l'extérieur : elles ont les mêmes vertus que l'huile précédente, mais dans des degrés plus éminents.

REMARQUES.

Nous recommandons de faire ces huiles par coction & ſur-le-champ, parceque les plantes avec leſquelles on les prépare, contiennent une grande quantité d'humidité ; elles moiſiroient, & elles feroient rancir l'huile, ſi on les préparoit par infuſion comme les précédentes. Toutes ces plantes communiquent à l'huile une couleur verte plus ou moins foncée, parcequ'elles contiennent toutes une réſine verte qui ſe diſſout dans l'huile.

M. Rouelle prétendoit que cette partie colorante étoit une fécule ; mais il paroît qu'il n'avoit pas ſur cette matiere des idées aſſez claires. On pourroit même l'accuſer de ne pas ſavoir diſtinguer les réſines pures d'avec les gommes réſines, ſi on vouloit en juger par un *Tableau de l'Analyſe végétale*, qu'on dit être *extrait de ſes Leçons*,

& qu'il n'a pas en effet désavoué jusqu'à présent. On a inséré ce Tableau à la suite de la traduction de la Pyritologie de Henckel, dans le Traité intitulé, *Flora saturnisans*, p. 159. Ce n'est qu'un extrait de l'excellent Traité de Boerhaave sur le Regne végétal; mais le Rédacteur, qui vraisemblablement est un disciple de M. Rouelle, fait tous les honneurs à son maître; il lui attribue ce Tableau d'analyse, & le propose comme un modele qu'on devroit suivre en traitant les deux autres Regnes. Cette derniere proposition seroit vraie, si l'on n'eût rien changé à ce qu'a dit Boerhaave; mais on a supprimé des choses essentielles, & on les a remplacées par des erreurs, qu'on auroit tort d'attribuer au célebre Boerhaave.

Le Rédacteur des Leçons de M. Rouelle dit: page 160: » Nous croyons devoir faire remarquer, au sujet des » gommes & des résines, que les anciens Chymistes, peu » instruits des véritables caracteres qui les distinguent, » les ont confondues, & ont donné le nom de *gommes* » à de véritables résines, telles que la gomme laque, la » gomme copal, la gomme élémi, la gomme-gutte, &c. » & ces noms en imposent encore aujourd'hui à des » Chymistes d'ailleurs très instruits, qui confondent ces » substances avec les gommes, malgré leur inflammabi- » lité & leur insolubilité dans l'eau «. M. Rouelle & son disciple se trompent manifestement. Tout homme un peu initié dans la Pharmacie sait que la gomme laque & la gomme gutte ne sont point de vraies résines, mais seulement des gommes résines; ce qui est si vrai que la gomme gutte forme avec l'eau une espece d'émulsion jaune, & que la gomme laque en grains y fournit une teinture rouge, qu'on peut aviver par le moyen des acides. Dans le même Ouvrage, page 163, n°. 15, on dit, *l'Oliban est une résine seche*; & dans le numéro suivant, on le compare au benjoin, qui est une résine pure; mais malheureusement l'oliban est reconnu par tous les Chymistes pour une gomme résine qui se dissout en partie dans l'eau, & en partie dans l'esprit de vin. Ce prétendu modele d'analyse végétale est rempli de pareilles fautes;

mais je ne me propofe point de les relever ici, parcequ'elles m'éloigneroient trop de mon fujet.

Les fécules des plantes, auxquelles M. Rouelle attribue la propriété de colorer les huiles & les graiffes, font infolubles dans l'huile fuivant lui Comment donc feroit-il poffible qu'elles lui donnaffent de la couleur fans troubler fa tranfparence ? Il me paroît démontré, d'après ce que j'ai dit fur les teintures faites avec l'efprit de vin, & fur celles que j'ai préparées avec de l'éther, que ces fubftances colorantes des végétaux dont nous parlons, font de vraies réfines. Par le moyen des menftrues, j'ai enlevé les réfines vertes de ces plantes; j'ai coloré enfuite les huiles & les graiffes avec ces mêmes réfines, en les y diffolvant fans troubler leur tranfparence, toutes propriétés qui appartiennent à des fubftances réfineufes, analogues aux menftrues fpiritueux & huileux, & non à des fécules, qui troubleroient ces liqueurs, & s'y dépoferoient en fort peu de temps.

Les écumes qu'on fépare en clarifiant les fucs des végétaux dont nous parlons, contiennent prefque toute leur matiere réfineufe colorante, comme nous l'avons dit précédemment. On peut s'en affurer en faifant chauffer modérément ces mêmes écumes avec de l'huile d'olives, qui devient plus ou moins verte fur-le-champ. La matiere mucilagineufe & le parenchyme fe précipitent comme dans les opérations précédentes.

Huile d'Iris.

℞	Racines de Glaïeul, récentes, ...	℔ j.
	Huile d'Olives, ...	℔ ij.
	Fleurs de Glaïeul, ...	℔ ß.

On nettoie les racines : on les coupe par tranches : on les fait macérer dans l'huile, pendant vingt-quatre heures, fur des cendres chaudes : enfuite on fait évaporer l'humidité par un feu doux, après avoir coulé l'huile au travers d'un linge, en exprimant fortement : on y met les fleurs de glaïeul. On fait digérer de nouveau fur les cendres chaudes pendant douze heures : on fait diffiper la

plus grande partie de l'humidité ſur un feu doux : on paſſe l'huile avec expreſſion : on la décante, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Vertus. On attribue à cette huile la vertu de déterger & de réſoudre puiſſamment. On la recommande pour les tumeurs froides ; pour les écrouelles, & pour avancer les ſuppurations. Mais nous croyons que cette huile n'a pas d'autres vertus que celles de l'huile pure.

Huile de Maſtic.

℞ Maſtic en larmes,	. . . .	℥ vj.
Huile d'Olives,	. . . .	℔ j ß.

On fait tiédir l'huile dans une baſſine : on ajoute le maſtic en larmes, réduit en poudre groſſiere : on remue ce mélange, & on le fait chauffer légèrement, juſqu'à ce que le maſtic ſoit diſſous : on laiſſe refroidir l'huile, & on la ſerre dans une bouteille.

On prépare de la même maniere toutes les huiles des réſines pures, ainſi que celles des gommes réſines, avec cette différence, que les gommes réſines ne ſe diſſolvent pas en entier dans l'huile ; la partie gommeuſe ſe précipite, & l'on ſépare ce dépôt d'avec l'huile.

On faiſoit autrefois de ces huiles avec des matieres purgatives, comme l'aloès, la coloquinte, la ſcammonée, &c. on les appliquoit ſur la région du bas-ventre, à deſſein de purger ; mais on a ſupprimé ces médicaments de la Pharmacie, parcequ'on s'eſt apperçu qu'ils ne purgeoient pas conſtamment, & que d'ailleurs les ſubſtances âcres qu'ils contiennent, occaſionnoient des rougeurs & des inflammations douloureuſes à l'extérieur.

Vertus. L'huile de maſtic fortifie les nerfs & les jointures : on la donne en lavements dans le cours de ventre & la

Doſe. dyſſenterie. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à une once.

Huile de Vers.

℞ Vers de terre vivants, } āā.		℔ iv.
Huile d'Olives, }		
Vin blanc,	. . . .	℥ viij.

On

On met les vers de terre dans de l'eau, & on les y laisse dégorger pendant dix ou douze heures : ensuite on les lave dans plusieurs eaux tiedes, & on les met dans une bassine avec l'huile & le vin. On place le vaisseau sur un feu doux : on fait cuire les vers jusqu'à ce que l'humidité soit presque dissipée : on passe l'huile au travers d'un linge : on la laisse déposer & on la sépare de ses feces en la versant par inclination : on la conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien.

On prépare de la même maniere les huiles :

de Lézards verds, de Grenouilles, &c.
de Grapauds,

L'huile de vers ramollit, fortifie les nerfs : elle est bonne pour les douleurs des jointures, pour résoudre les tumeurs, pour les dislocations, pour les foulures : on en frotte les parties malades. Vertus.

Huile de Fourmis.

♃ Fourmis de bois, ... ℥ viij.
Huile d'Olives, ... ℔ j.

On met les fourmis dans l'huile qu'on a fait tiédir : on conserve ce mélange, pendant huit ou dix jours, dans un vase clos, exposé au soleil, au bout duquel temps on le fait chauffer au bain-marie : on le passe avec expression : on laisse déposer l'huile, & on la tire par inclination : on la conserve dans une bouteille qu'on bouche bien. Vertus.

On dit cette huile propre pour ranimer les esprits, pour exciter la semence : on en frotte les parties de la génération. Ces vertus sont illusoires : cette huile n'a que les vertus de l'huile d'olives. Vertus.

Huile de Scorpions.

♃ Scorpions, ... n°. C.
Huile d'Olives, ... ℔ ij.

Cette huile se prépare comme la précédente.

On estime cette huile propre pour arrêter les progrès de la piquure & du poison du scorpion, & des autres ani- Vertus.

maux vénéneux : mais l'huile d'olives toute pure a la même vertu, étant appliquée ſur les parties affligées. Le meilleur remede contre la piquure des animaux vénéneux, eſt l'application de l'alkali volatil du ſel ammoniac, ou de tout autre ſel alkali volatil.

Des Huiles composées.

Huile de Mucilage.

℞ Racines de Guimauve, récentes,		℔ j.
Semences de Fénugrec, Lin,	āā.	℔ ß.
Eau bouillante,		q. ſ.
Huile d'Olives,		℔ ij.

On nettoie les racines de Guimauve : on les coupe par tranches : on les met infuſer, pendant vingt-quatre heures, dans l'eau bouillante, avec les ſemences de lin de fénugrec : on a ſoin d'agiter le mélange, de temps en temps, avec une ſpatule de bois ; enſuite on coule la liqueur avec expreſſion, & on la met dans une baſſine avec l'huile d'olives : on place le vaiſſeau ſur un feu doux, & on fait évaporer preſque toute l'humidité. On paſſe l'huile ſans expreſſion, & on la dépure comme les précédentes.

Vertus. Cette huile eſt adouciſſante, réſolutive, émolliente.

Remarques.

Cette huile a une couleur jaune ſafranée, qui lui vient de la ſubſtance réſineuſe du fénugrec qui s'eſt diſſoute dans l'eau, & que l'huile ſépare enſuite de l'infuſion ; elle conſerve d'ailleurs l'odeur de cette ſemence.

Lorſque l'humidité eſt preſque évaporée, le mucilage de la graine de lin & de la racine de guimauve ſe réduit en grumeaux : il eſt ſujet à s'attacher & à ſe brûler au fond du vaiſſeau ; c'eſt pourquoi il convient de remuer ſans diſcontinuer, & de ne le point faire trop deſſécher : on laiſſe bien dépoſer cette huile avant de s'en ſervir.

Les mucilages de graines de lin & de guimauve ne

fourniſſent rien dans l'huile d'olives : nous croyons qu'on peut les ſupprimer ſans inconvénient : nous penſons que cette huile ſeroit mieux faite, ſi on mêloit enſemble de l'huile de lin & de l'huile d'olives, & ſi on laiſſoit infuſer ce mélange à chaud ſur de la graine de fénugrec concaſſée : ces huiles ſe chargeroient d'une plus grande quantité de principes réſineux & huileux de cette ſemence, dans laquelle réſide la plus grande vertu de cette huile de mucilage.

Huile de petits Chiens.

℞	Des petits Chiens récemment nés, . . .	n° vj.
	Huile d'Olives, ...	℔ vj.
	Vin blanc, ...	℥ viij.

On prend des petits chiens récemment nés ; on les coupe par morceaux : on les met dans une baſſine avec l'huile & le vin : on les fait cuire à petit feu, juſqu'à ce qu'ils ſoient frits, ayant ſoin d'agiter le mélange avec une ſpatule de bois, afin que les petits chiens ne s'attachent pas au fond du vaiſſeau : on paſſe avec expreſſion, & on verſe l'huile, tandis qu'elle eſt chaude, ſur les plantes ſuivantes, ſéchées & coupées groſſièrement, qu'on a miſes dans une cruche :

Sommités d'Origan, . .	ãã. . . . ℥ ij.
de Serpolet,	
de Pouliot,	
de Millepertuis,	
de Marjolaine,	

On bouche le vaiſſeau avec du liege, & on l'expoſe au ſoleil pendant quinze jours ou trois ſemaines : alors on coule avec expreſſion : on dépure l'huile, & on la ſerre dans une bouteille qu'on bouche bien.

L'huile de petits chiens eſt eſtimée propre pour fortifier les nerfs, pour la ſciatique, pour la paralyſie, pour diſſoudre & réſoudre les catarres qui viennent de pituite froide & viſqueuſe. On en frotte les épaules, l'épine du dos & les autres parties malades. Les vertus viennent des plantes aromatiques, & non des petits chiens qui, lorſ- Vertus.

qu'ils ſont gras, ne fourniſſent qu'un peu de graiſſe, qui n'a pas les vertus qu'on attribue à cette huile : elle eſt ſeulement adouciſſante.

Huile de Caſtor.

℞ Caſtor, ...	℥ ij.
Vin rouge, ...	℥ iij.
Huile d'Olives, ...	℥ xij.

On prend du caſtor nouveau, & qui ſoit encore bien mou : on le coupe très menu : on le met dans une cucurbite de verre avec l'huile d'olives & le vin : on couvre le vaiſſeau : on fait digérer le mélange au bain-marie, pendant vingt-quatre heures, en l'agitant de temps en temps : alors on fait évaporer l'humidité au même degré de chaleur : on paſſe l'huile avec expreſſion, ou on la conſerve ſur ſon marc dans une bouteille qu'on bouche bien.

Le caſtor contient un principe réſineux, qui ſe diſſout facilement dans les liqueurs ſpiritueuſes & huileuſes. L'huile, préparée comme nous le preſcrivons, eſt d'une couleur rouge brune, & elle a bien l'odeur du caſtor.

Vertus. Cette huile eſt eſtimée propre pour les maladies du cerveau, pour la paralyſie, pour les convulſions, pour la léthargie & les friſſonnements. On en frotte les épaules & l'épine du dos. On l'emploie auſſi pour les maladies de la matrice.

Baume tranquille.

℞ Feuilles de Stramonium, Morelle, Phytolacca, Belladonna, Mandragore, Nicotiane, Juſquiame, Pavot blanc, noir,	ãã. . . . ℥ iv.
Perſicaire, ...	℥ j.
Crapauds, ...	n°. v.
Huile d'Olives, ...	℔ vj.

On nettoie & l'on coupe toutes ces plantes : on les met

dans une baſſine, avec les crapauds entiers & vivants, & l'huile d'olives : on fait cuire ce mélange à petit feu, en le remuant de temps en temps avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que l'huile devienne d'une belle couleur verte, & que les plantes ſoient bien amorties & privées des trois quarts de leur humidité : alors on paſſe avec expreſſion ; on laiſſe dépoſer l'huile pour la ſéparer de ſes feces ; on la fait chauffer légèrement, & on la verſe dans une cruche, dans laquelle on a mis les plantes aromatiques récentes ſuivantes, nettoyées & coupées groſſièrement.

Feuilles de Romarin,
Sauge,
grande Abſinthe,
petite Abſinthe,
Hyſope,
Thym,
Marjolaine,
Coq de jardin,
Menthe,
Fleurs de Lavande,
Sureau,
Millepertuis,
āā. . . ℥ j.

On agite ce mélange avec une ſpatule, afin de faire baigner les plantes dans l'huile : on bouche la cruche avec du liege : on l'expoſe au ſoleil pendant quinze jours, ou au bain-marie pendant dix ou douze heures. Lorſque l'huile eſt à demi-refroidie, on la paſſe avec expreſſion : on la laiſſe dépoſer pendant pluſieurs jours : on la tire par inclination, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Ce baume eſt anodin, calme les douleurs de rhumatiſme : il fortifie les nerfs : il tempere les ardeurs de l'inflammation, appliqué ſur les parties affligées. On le fait quelquefois entrer dans des lavements calmants & adouciſſants. La doſe eſt depuis demi-once juſqu'à deux onces. Quelques perſonnes le font prendre intérieurement : on doit alors le faire avec beaucoup de prudence, à cauſe de la vertu des plantes narcotiques dont il eſt compoſé : il vaut

Vertus.

Doſe.

mieux, lorſqu'il eſt néceſſaire, avoir recours à des remedes plus sûrs & mieux connus.

REMARQUES.

Le nom de *baume* que l'on a donné à ce compoſé, eſt fort impropre; nous verrons que ce qui doit véritablement porter le nom de *baume*, doit avoir plus de conſiſtance que n'en a ce médicament: on doit le conſidérer comme une huile compoſée.

Les plantes qui compoſent cette huile, ſont de deux eſpeces différentes: les unes ſont inodores, & ne contiennent rien qui ſoit ſuſceptible de ſe volatiliſer au degré de chaleur que l'on emploie pour les faire cuire à l'air libre, les autres ſont odorantes, & contiennent beaucoup d'huile eſſentielle, qui ſe diſſiperoit entièrement ſi on les traitoit de la même maniere. Les unes & les autres fourniſſent dans l'huile beaucoup de principes qui lui donnent une couleur verte plus ou moins foncée. La plupart des plantes inodores qu'on fait entrer dans cette huile, contiennent non-ſeulement une matiere réſineuſe pure, qui ſe diſſout & ſe combine facilement avec l'huile; elles contiennent encore une grande quantité de gomme réſine qui ſe diſſout également dans l'huile, mais qui s'en ſépare quelque temps après qu'elle eſt préparée, & ſe précipite ſous la forme de grumeaux verdâtres mollaſſes, qui donnent à cette huile une apparence caillebotée; mais ils ſe liquéfient & ſe mêlent avec l'huile au moindre degré de chaleur: cette matiere ſe dépoſe de nouveau quelque temps après qu'elle eſt refroidie. Ces phénomenes prouvent que cette matiere gommeuſe eſt ſi bien combinée avec les matieres réſineuſes, qu'elle devient par-là diſſoluble dans l'huile. La matiere gommeuſe n'eſt point ſans vertu, on a intention qu'elle reſte dans cette huile. C'eſt pour la conſerver que nous avons recommandé de faire cuire à petit feu les plantes inodores, & de ne les priver qu'environ des trois quarts de leur humidité; ſi on les faiſoit trop chauffer, & qu'on les deſſéchât entièrement,

comme quelques perſonnes le recommandent, on feroit non ſeulement ſéparer cette matiere gommeuſe, mais on détruiroit encore la couleur des ſubſtances réſineuſes, parcequ'alors l'acide de l'huile ſe développe & agit ſur ces matieres colorantes, de la même maniere que l'acide volatil ſulfureux détruit les couleurs. On eſt d'autant plus en droit de ſoupçonner que les choſes ſe paſſent ainſi, que j'ai remarqué que l'acide de l'huile, venant à ſe développer dans le temps qu'elle rancit, ſe réduit en vapeurs inſenſibles qui détruiſent la couleur des papiers rouges & bleus dont on ſe ſert pour couvrir les pots & les bouteilles dans leſquels on conſerve ces mêmes huiles. Lorſque la coction des plantes inodores eſt finie, on paſſe l'huile : on la ſépare de l'eau qui ſe trouve au fond, & on la fait tiédir pour la verſer ſur les plantes aromatiques, qu'on fait digérer enſemble dans un vaiſſeau clos : par ce moyen, on ne perd rien de leurs principes ; ces plantes fourniſſent dans cette huile une nouvelle quantité de matieres réſineuſes qui augmentent ſa couleur verte. Mais pour avoir cette huile bien colorée, il faut employer toutes ces plantes dans leur état de fraîcheur, parceque, lorſqu'elles ſont fanées, elles ne fourniſſent pas, à beaucoup près, autant de couleur. Il paroît que cela vient d'une cauſe à peu près ſemblable à celle dont nous venons de parler.

Dans le temps que les plantes ſe fanent, elles ſouffrent une déperdition d'humidité, & elles éprouvent un mouvement inſenſible de fermentation, qui concentre & développe leur acide. Ce dernier principe agit ſur la couleur des réſines, & la détruit de plus en plus; mais en plongeant dans l'eau les tiges de ces plantes qui commencent à ſe faner, elles reprennent de la vigueur : j'ai remarqué qu'en cet état elles acquierent de nouveau la propriété de colorer les huiles comme auparavant, parcequ'apparemment la couleur de la réſine ſe régénere.

Le baume tranquille ne peut avoir toutes les années une couleur verte également foncée, en employant toujours la même quantité de plantes. Cela vient, comme je

l'ai fait remarquer en plusieurs endroits, de ce que ces plantes contiennent moins de résines colorantes dans les années pluvieuses que dans les années seches.

Quelques personnes lui donnent la couleur qui lui manque, par l'addition d'une suffisante quantité de verd-de-gris, sans s'embarrasser des qualités vénéneuses qu'ils introduisent dans ce médicament : il est facile d'appercevoir les dangers auxquels on est exposé en faisant usage du baume tranquille coloré par un semblable poison.

Nous pensons qu'on peut retrancher les crapauds de cette composition ; ils ne peuvent communiquer que peu ou point de vertu, & ne paroissent propres qu'à inspirer à certaines personnes beaucoup de répugnance pour ce médicament.

Des Baumes.

On a nommé *baumes* les résines liquides qu'on tire par incision ou sans incision de plusieurs arbres, comme le baume de la Mecque, le baume de copahu, le baume de Canada, la térébenthine, &c. On a donné le nom de *baume*, à ces résines liquides à cause de leur grande vertu pour consolider les plaies, & aussi par rapport à leur consistance visqueuse. Ces baumes étoient autrefois fort chers & fort rares ; on entend même assez ordinairement par le nom de baume un médicament précieux, & qui a de grandes vertus.

On a donné par la suite le même nom à des médicaments composés qui avoient à-peu-près la même consistance visqueuse, & auxquels on attribuoit les mêmes vertus ; ils étoient faits à dessein de suppléer à la rareté des baumes naturels. Mais dans ces derniers temps, on n'a point eu d'égard à la consistance des médicaments auxquels on a donné le nom de baume : c'est ce qui fait que l'on a aujourd'hui dans la Pharmacie des baumes liquides spiritueux, des baumes liquides de la consistances des huiles, des baumes épais comme les onguents, des baumes solides comme les emplâtres : il ne s'en trouve plus qui aient bien véritablement la consistance des baumes naturels.

Les baumes ſpiritueux ont pour baſe l'eſprit de vin & pluſieurs huiles eſſentielles : quelquefois on charge l'eſprit de vin de la teinture de pluſieurs ſubſtances avant de les mêler avec les huiles eſſentielles.

Les baumes qui ont la conſiſtance des huiles graſſes, ſont faits avec ces mêmes huiles, auxquelles on ajoute des matieres odorantes qui changent peu leur conſiſtance.

Les baumes qui ont la conſiſtance d'onguent, ſont le plus ſouvent des onguents proprement dits : quelques uns cependant ne ſont compoſés que de cire blanche, ou d'huile épaiſſe de muſcades, qu'on a mêlée avec des huiles eſſentielles : quelquefois ce ſont des graiſſes animales qu'on emploie pour excipients des huiles eſſentielles ; mais cela ne ſe pratique plus actuellement, à cauſe qu'elles ranciſſent avec trop de facilité.

Les baumes emplaſtiques doivent leur conſiſtance à des réſines ſeches odorantes, à de la cire, &c. Ils ſont faits pour être odorants, & ne s'emploient que comme parfums. On les enferme dans des boîtes d'ivoire ou d'argent, & on les porte dans la poche : on donne à ces baumes une conſiſtance ſolide, pour qu'ils ſoient plus commodes à porter ſur ſoi, & afin que leur odeur ſe diſſipe moins.

Pluſieurs baumes ſe prennent intérieurement, les autres s'appliquent à l'extérieur.

De ce que nous venons de dire ſur les baumes, il réſulte que nous aurions pu placer ici le baume du Commandeur & le baume tranquille, avec quelques autres dont nous parlerons aux onguents ; mais comme toutes ces choſes ſont arbitraires, j'ai cru devoir les placer avec les médicaments auxquels ils ont plus de rapport.

Baume Oppodeltoch.

℞ Racines ſeches de Guimauve, . . .
Conſoude,
Gentiane,
Ariſtoloche ronde,
Angélique, } *āā.* ℥ vj.

Sommités fleuries de Sauge, }
Fleurs de Lavande, } āā. . . . ℥ ij.
Baies de Genievre, }
Caſtor pulvériſé, } āā. . . . . ʒ ij.
Camphre, }
Feuilles de Sanicle, récentes, . }
Pied de Lion, }
Piloſelle, } āā. . . ʒ ij ß.
Langue de Serpent, }
Pervenche, . . . }
Romarin, ... ℥ j.
Semences de Cumin, ... ʒ iv.
Eſprit de vin rectifié, ... ℔ ij.

On coupe menu ce qui doit l'être : on concaſſe ce qui eſt à concaſſer : on met toutes ces ſubſtances dans un matras avec l'eſprit de vin : on bouche le vaiſſeau : on le fait digérer, pendant vingt quatre heures, ſur un bain de ſable chaud : enſuite on coule avec expreſſion, & l'on ajoute,

Savon blanc, ... ℥ viij.

On fait digérer de nouveau, juſqu'à ce que le ſavon ſoit entièrement diſſous : on conſerve ce baume dans une bouteille qui bouche bien.

Quelque temps après que ce baume eſt fait, une partie du ſavon ſe précipite ſous la forme d'un *coagulum ;* il convient de l'agiter chaque fois qu'on veut s'en ſervir, afin de le mêler avec la liqueur ſpiritueuſe.

Vertus. Ce baume eſt vulnéraire, nerval : il convient pour les foulures, les contuſions, les diſlocations, pour arrêter le progrès de la gangrene : il convient dans les douleurs du rhumatiſme, dans la paralyſie : il eſt un excellent réſolutif. On en applique chaudement des compreſſes ſur les parties affligées.

Baume de Vie d'HOFFMANN.

℞ Huile eſſentielle de Lavande, . }
Marjolaine, }
Girofles, }
Macis, } āā. . . . ℈ j.
Cannelle, }
Citrons, . . }

Huile essentielle de Rue, de Succin rectifiée, Ambre gris,	āā.	℈ ß.
Esprit de vin rectifié,		℥ x.

On concasse l'ambre gris : on le met dans un matras, avec les huiles essentielles & l'esprit de vin : on fait digérer à froid pendant plusieurs jours, ou jusqu'à ce que l'ambre gris soit dissous : alors on filtre ce baume, & on le conserve dans une bouteille qu'on bouche bien.

On emploie ce baume pour l'extérieur, à cause de sa bonne odeur : mais on en fait aussi usage pour l'intérieur : il est fortifiant : on le donne dans les coliques qui proviennent des diarrhées. La dose est depuis dix gouttes jusqu'à un demi gros. Vertus. Dose.

Baume verd de Metz ou *de* FEUILLET.

℞ Verd-de-gris,		ʒ iij.
Vitriol blanc,		ʒ j ß.
Huile de Lin, d'Olives,	āā.	℥ vi.
de Laurier,		℥ j.
Térébenthine,		℥ ij.
Aloès,		ʒ ij.
Huile essentielle de Genievre,		℥ ß.
Girofles,		ʒ j.

On triture ensemble dans un mortier le verd de-gris, l'aloès & le vitriol, réduits en poudre fine, avec un peu d'huile de lin : lorsque ces poudres sont suffisamment délayées, on ajoute le reste de l'huile de lin, les autres huiles & la térébenthine : on fait chauffer ce mélange légèrement, en posant le cul du mortier sur un peu de cendre chaude. Lorsque ce mélange est exact, on le met dans une bouteille, & l'on ajoute les huiles essentielles : on agite la bouteille pour mêler ces huiles, & on conserve ce baume pour l'usage.

Le vitriol blanc est un sel à base métallique, qui ne se dissout point dans l'huile : il se précipite avec la partie gommeuse de l'aloès, qui ne se dissout point non plus ; il n'y a que la partie résineuse de cette substance qui

reste bien combinée avec ces huiles : le verd-de-gris se dissout en grande partie : il communique une belle couleur verte à ce baume. Il n'est d'usage que pour l'extérieur : il est bon pour ronger les mauvaises chairs. Il mondifie les plaies & les ulceres : il cicatrise.

Vertus.

Le Rédacteur des Leçons de M. Rouelle, & M. Rouelle lui-même, paroissent peu instruits sur la nature des substances qui composent l'aloès, puisqu'ils disent (1) que la teinture d'aloès, préparée avec l'esprit de vin, ne laisse point précipiter de résine lorsqu'on la mêle avec de l'eau : ce qui est faux. 1°. Cette teinture blanchit sur-le-champ, lorsqu'on la mêle avec de l'eau : 2°. il s'en précipite dans l'espace de plusieurs jours une résine qui n'est plus dissoluble dans l'eau, après qu'elle a été desséchée. Voyez ce que j'ai dit au sujet de l'aloès sur les précautions qu'il convient de prendre en le purifiant pour en préparer l'extrait, afin d'empêcher que la résine ne s'en sépare.

Baume Nerval.

℞ Huile de Palme, épaisse de Muscades, Moëlle de Cerf, Bœuf,	ãa.	℥ ij.
Graisse de Viperes, Ours, Blaireau,	ãa.	℥ ß.
Huile essentielle de Lavande, Menthe, Romarin, Sauge, Thym, Girofles,	ãa.	ʒ ß.
Camphre,		ʒ j.
Baume sec du Pérou,		℥ ß.
Esprit de vin,		℥ j.

On fait liquéfier ensemble l'huile de palme, l'huile de muscades, les moëlles & les graisses animales : on les

(1) Page 167 de l'Extrait de l'Analyse végétale inséré dans le *Flora saturnisans*, & déja cité dans cet Ouvrage.

coule dans une bouteille de large ouverture : on ajoute les huiles essentielles & le baume du Pérou, que l'on fait dissoudre auparavant dans l'esprit de vin, on fait liquéfier ce mélange au bain-marie, & on le conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Ce baume est propre pour fortifier les nerfs, pour la paralysie, l'apoplexie, la léthargie, pour les foulures, pour les dislocations, pour les rhumatismes. On en applique sur les parties affligées. Vertus.

Baume Acoustique.

℞ Huile de Rue par infusion, ... ℥ ß.
Baume tranquille, ... ʒ ij.
de Soufre térébenthiné, ... gutt. x.
Teinture d'Assa fœtida,
d'Ambre gris,
de Castor,
Huile de Succin rectifiée, } āā. . . . . . gutt. x.

On met toutes ces choses dans un matras : on les fait chauffer au bain-marie un instant : on coule le mélange dans une bouteille qu'on bouche bien.

Ce baume est estimé propre pour lever les obstructions de l'oreille qui occasionnent la surdité : il est céphalique & fortifie l'organe de l'ouie : on en imbibe un peu de coton qu'on introduit dans l'oreille. Vertus.

Baume Vulnéraire.

℞ Feuilles récentes de grand Plantain,
Plantain long,
Orpin,
Bugle,
Brunelle,
Consoude major,
Sanicle,
Langue de Serpent,
Véronique,
Absinthe major,
Herbe Robert,
Millefeuille,
Pilofelle,
Sommité de petite Centaurée,
Lierre Terrestre,
Quintefeuille,
Fleur d'Hypéricum, ... } āā. . ℥ ij.

On hache, ou l'on contuse toutes ces plantes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on les met dans un vaisseau avec,

Vin rouge, } āā.	. . . .	℥ viij.
Eau-de-vie, }		
Huile Rosat,	. . . .	℔ ij ß.

On fait macérer ce mélange dans un vaisseau clos, au bain-marie, pendant deux jours; ensuite on le fait chauffer un peu plus fort : on le passe avec expression : on laisse déposer l'huile : on la décante, & l'on ajoute,

Térébenthine, ... ℔ j.

On fait chauffer de nouveau ce mélange, pour dissoudre seulement la térébenthine : on le conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Il entre dans ce baume une grande quantité de plantes inodores, qui contiennent beaucoup de résine & de gomme-résine colorante : l'eau-de-vie est très convenable pour extraire ces substances, & pour les transporter dans l'huile. Ce baume est long-temps à se dépurer, à cause de la partie spiritueuse & de l'eau de-vie, qui unit en quelque maniere l'huile avec le principe aqueux des sucs des plantes : c'est pourquoi il faut attendre que l'huile soit bien déposée avant de la mêler avec la térébenthine, sans quoi ce baume seroit encore plus long-temps à se dépurer.

Vertus. Ce baume est vulnéraire, résolutif, bon pour les foulures, les meurtrissures, pour fortifier les nerfs, & donner du ton aux fibres de la peau. On l'applique en compresse.

Lorsque le baume vulnéraire est fini, c'est-à dire éclairci, il se réduit au simple mélange de l'huile rosat & de la térébenthine, le vin, l'eau-de vie, n'en font point partie; on peut le faire de la maniere suivante, qui est plus simple & tout aussi efficace.

Baume Vulnéraire réformé.

℞ Huile Rosat, ... ℔ j.
Térébenthine claire, ... ℥ iv.

On fait chauffer légèrement pour unir ces deux ſubſtances, lorſque le mélange eſt refroidi on le met dans une bouteille, & on ajoute,

Eſſence vulnéraire, ... ʒ j.

On agite la bouteille, & on conſerve le mélange pour l'uſage.

On nomme eſſence vulnéraire, l'huile eſſentielle qu'on tire par la diſtillation des plantes aromatiques, en faiſant l'eau vulnéraire à l'eau.

Baume Hypnotique.

℞ Huile épaiſſe de Muſcades, ... ʒ ij.
d'Olives, ... ʒ vj.
exprimée des ſemences de Juſquiame,
Pavot blanc,
de Benjoin ſeconde (1),
de Camphre, . . . } āā. . ʒ j.

On fait liquéfier toutes ces ſubſtances au bain-marie, dans un vaiſſeau clos, juſqu'à ce que le camphre ſoit diſſous : alors on met dans un mortier de marbre,

Extrait d'Opium, ... ʒ j ß.

On le délaie avec environ trois gros de vin d'Eſpagne : on ajoute,

Onguent populeum, ... ℥ j.
Moëlle de Cerf, ... ʒ iij.
Safran, ... ʒ j ß.

On mêle toutes ces ſubſtances exactement, & l'on ajoute le premier mélange : on agite le tout juſqu'à ce que le baume ſoit bien mêlé : on le conſerve dans une bouteille de large ouverture, & qu'on bouche bien.

Pluſieurs Pharmacopées font entrer dans ce baume de l'huile roſat, de l'huile violat & de l'huile de nénuphar ; mais, comme nous l'avons fait remarquer, elles n'ont

(1) De celle qui paſſe la ſeconde pendant l'analyſe de cette réſine.

pas d'autre vertu que l'huile d'olives : nous les supprimons, & nous les remplaçons par de l'huile d'olives.

Vertus. Ce baume est calmant : il excite le sommeil : il appaise les douleurs de tête. On en frotte les narrines, les tempes, les poignets.

Baume Histérique.

℞ Bitume de Judée, Aloès, Galbanum, Labdanum,	āā.	℥ j.
Assa fœtida, ...		℈ j.
Castor, Opium,	āā.	℥ ß.

On ramollit toutes ces substances dans un mortier qu'on a fait un peu chauffer : on délaie ensuite ce mélange avec,

Huile essentielle d'Absinthe, de Sabine, de Tanaisie, de Pétrole, de Jayet, ...	āā. .	gutt. vij.
de Succin, . . . essentielle de Rue,	āā. . .	gutt. x.
épaisse de Muscades, ...		℈ ij.

On pile le tout dans un mortier, jusqu'à ce que le mélange soit exact : on le conserve dans une boîte d'étain pour l'usage.

Vertus. Ce baume est propre pour les vapeurs & pour toutes les maladies hystériques. On le fait flairer, & on en applique sur le nombril. On peut aussi en faire prendre par la bouche, pour exciter les mois aux femmes & pour faire sortir l'arriere-faix. La dose est depuis douze grains jusqu'à deux scrupules.
Dose.

Baume de LUCATEL.

℞ Cire jaune, ...	℥ vj.
Vin d'Espagne, ...	℥ ij.
Huile d'Olives, ...	℥ ix.

On met ces choses dans une bassine d'argent : on les fait

fait chauffer à petit feu pour faire dissiper toute l'humidité du vin, ensuite on ajoute,

Térébenthine, ... ℥ ix.
Santal rouge pulvérisé, ... ℥ j.

On agite le tout avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit presque refroidi : alors on ajoute,

Baume noir du Pérou, ... ℥ j ß.

On le remue de nouveau avec le pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit exact : on le serre dans un pot.

Ce baume se donne intérieurement. Il faut avoir attention de faire dissiper toute humidité, sans quoi il se moisiroit à la surface, & le baume ranciroit au bout de quelque temps

Il est estimé propre pour les maladies du poumon & de la poitrine, pour cicatriser les ulceres. On le donne dans la pulmonie La dose est depuis demi-gros jusqu'à deux gros. On l'emploie aussi à l'extérieur, pour consolider les plaies récentes. Vertus. Dose.

Baume de Pareira brava.

℞ Huile de Scorpions, ... ℔ ß.
Vin d'Espagne, ... ℔ j.

On met ces deux liqueurs dans une bassine d'argent, & l'on fait évaporer le vin jusqu'à ce qu'il ne reste que son extrait : alors on met ce mélange dans un vase de grès ou de verre, avec,

Baume de Capahu, ... ℥ ij ß.
Soufre térébenthiné, . . . ʒ ij.
Styrax liquide purifié, ... ʒ j.
Baume noir du Pérou, ... ʒ ß.
Sel ammoniac purifié & pulvérisé, . . ʒ j.
Racines de Pareira brava pulvérisées, . ʒ vj.

On mêle toutes ces substances avec un pilon de bois, & l'on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on le conserve dans un pot pour l'usage.

Ce baume est diurétique : il est bon pour la pierre, Vertus.

pour la gravelle, pour la colique néphrétique : il fortifie les parties génitales. La dose est depuis demi-gros jusqu'à deux gros pris intérieurement.

Dose.

REMARQUES.

Nous recommandons de faire évaporer le vin dans une bassine d'argent, parceque cela est plus commode que dans tout autre vaisseau ; mais il convient ensuite d'achever la composition dans un vaisseau de grès ou de verre, à cause du baume de soufre qui seroit décomposé en grande partie par l'argent : on n'est pas exposé à cet inconvénient en employant des vaisseaux sur lesquels le soufre n'a point d'action : ceux de fer par conséquent ne peuvent pas servir, & encore moins ceux de cuivre.

Quelques Pharmacopées prescrivent de faire bouillir ensemble toutes les substances qui entrent dans la composition de ce baume, jusqu'à ce que le vin soit évaporé ; de passer ensuite ce mélange au travers d'une étoffe avec expression, & d'ajouter alors le baume noir du Pérou. Mais nous croyons que cette manipulation n'est point bonne. 1°. Pendant cette coction le baume de copahu & le styrax liquide perdent toute leur huile essentielle, & le baume de soufre se décompose. 2°. Le sel ammoniac se crystallise après s'être dissous dans le vin : il reste sur l'étoffe avec le pareira brava en poudre, & ne peut produire aucun effet dans cette composition. 3°. Enfin le vin ne se trouve pas en assez grande quantité, pour extraire de la racine de pareira brava tout ce qu'elle contient d'efficace : la portion la plus efficace de cette racine reste sur l'étoffe en pure perte. Pour remédier à tous ces inconvénients, nous croyons qu'il vaut beaucoup mieux préparer ce baume par la méthode que nous venons de donner.

Baume d'Acier ou *d'Aiguilles.*

℞ Aiguilles d'Acier, ... ℥ ß.
Esprit de nitre, ... ℥ j ß.

On met dans une capsule de grès l'acide nitreux, avec les aiguilles. Lorsqu'elles sont dissoutes, on ajoute,

Huile d'Olives, ... ℥ ij ß.
Esprit de vin, ... ℥ ij.

On fait chauffer ce mélange légèrement pendant environ un quart d'heure, ayant soin de le remuer : alors on le serre dans un pot.

Ce baume est vulnéraire : il est estimé propre pour les douleurs d'articulation, pour la goutte. On en frotte les parties affligées. Vertus.

REMARQUES.

Plusieurs Pharmacopées recommandent de mettre ensemble & en même temps toutes les substances qui composent ce baume : mais j'ai remarqué que l'acide nitreux portoit son action sur l'huile, & qu'il ne faisoit que coroder les aiguilles sans les dissoudre : elles restent alors dispersées dans la composition, ce qui produit un mauvais effet. Il vaut beaucoup mieux attendre qu'elles soient dissoutes, avant d'ajouter l'huile & l'esprit de vin. On recommande encore de laver ce baume après qu'il est fait, dans le dessein d'enlever vraisemblablement la portion d'acide nitreux, que l'on croit n'être point combinée avec l'huile & l'esprit de vin ; mais tout cet acide se combine avec l'huile : il forme un savon, qui se dissout en entier dans l'eau lorsqu'on veut le laver, & il n'est pas possible d'en réchapper une portion : ainsi il est bon de ne le point laver, si on ne veut pas le perdre.

Le fer dans ce baume est prodigieusement divisé : il présente beaucoup de surface : c'est ce qui est cause qu'il durcit considérablement quelque temps après qu'il est fait. Il paroît que cette grande consistance qu'il acquiert, vient aussi de l'action insensible de l'acide nitreux sur l'huile : cet acide perd toutes ses propriétés acides dans l'espace de quelques mois, & le baume d'aiguilles n'en a plus la saveur. Lorsqu'il est parvenu à ce degré d'endurcissement, il convient de le broyer sur le porphyre avec une suffisante quantité d'huile d'olives, pour le ramollir convenablement.

Baume Apoplectique.

℞ Styrax calamithe, ... ℥ ij.
Huile épaisse de Muscades, ... ℥ j.
Gomme Tacamahaca, } ãã. . . . ʒ j.
Baume du Pérou liquide,
Benjoin, ...
Ambre gris, ... gr. vj.
Musc, ... gr. xij.
Huile essentielle de Cannelle, . } ãã. gutt. xv.
Lavande,
Marjolaine,
Thym,
Girofles,
Citrons, . . } ãã. gutt. xij.
Oranges,
Bois de Rhodes,

On fait chauffer légèrement un mortier de fer : on y pile le styrax calamithe, avec un peu de l'huile de muscades, pour le dissoudre : ensuite on ajoute le reste de l'huile, & l'on incorpore peu-à-peu la gomme tacamahaca, le benjoin, l'ambre gris & le musc, tous réduits en poudre fine : on mêle alors les huiles essentielles, & on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on le conserve dans une boîte d'étain pour l'usage.

Vertus. Ce baume est fait pour être d'une odeur agréable.

On le porte sur soi, dans une petite boîte d'ivoire ou de buis, pour en respirer l'odeur : il soulage par son odeur dans plusieurs maladies du cerveau : il résiste au mauvais air : pris intérieurement, il excite la semence.

Dose. La dose est depuis six grains jusqu'à un scrupule.

Des Liniments, des Pommades, des Onguents, & des Cérats.

Tous ces médicaments sont faits pour l'extérieur : ils ne different entre eux que par leur consistance : ils sont composés des mêmes ingrédients, d'huile, de cire, de graisses, de suifs, de gommes, de résines, de poudres, de décoctions, de sucs exprimés, d'extraits, &c. On confond même assez souvent dans la pratique la dénomination de ces divers médicaments.

Le *Liniment* eſt un médicament magiſtral : nous en parlerons aux remedes magiſtraux.

Les *Pommades* ſont des eſpeces d'onguents de bonne odeur, & qui ne contiennent rien de déſagréable : il y en a pluſieurs dans la compoſition deſquelles on fait entrer des pommes, & c'eſt d'où elles tirent leur nom de *Pommades.* Leur conſiſtance eſt plus ſolide que celle des liniments, & elle eſt ſemblable à celle de la graiſſe de porc. Toutes les pommades qui s'éloignent de ces propriétés, ſont ou des onguents ou des emplâtres. Les pommades peuvent s'appliquer indifféremment ſur toutes les parties du corps : on les emploie ſouvent pour guérir les gerçures qui ſe forment aux mains, aux levres, au nez : on en fait d'odorantes pour les cheveux.

Les *Onguents* proprement dits ſont des médicaments externes, qui ont pour excipients des corps graiſſeux. Ils doivent avoir une conſiſtance ſemblable à celle des pommades : on les fait quelquefois un peu plus ſolides ; mais ils doivent être plus mous que les emplâtres.

Les *Cérats* ſont des médicaments externes, qui ne different point des onguents : ils tirent leur nom de la cire qu'on fait entrer dans leur compoſition pour leur donner la conſiſtance. Autrefois on les faiſoit plus ſolides que les onguents : leur conſiſtance tenoit le milieu entre les onguents & les emplâtres ; mais dans ces derniers temps, on a donné le nom de *Cérats* à des compoſitions auſſi molles que les onguents, & même plus molles. On donne auſſi le nom de *Cérats* à des onguents faits ſans cire, & à des emplâtres qu'on ammollit à la conſiſtance d'onguent par l'addition d'une ſuffiſante quantité d'huile.

DES POMMADES.

Pommade en crême ou *Pommade pour le teint.*

℞ Cire blanche, . .	} *āā.*	. . .	ʒ ß.
Blanc de Baleine,			
Huile d'amandes douces, ...			℥ j.
Eau, ...			ʒ vj.

On fait fondre enſemble, dans un pot de faïence, au

bain-marie, ou sur les cendres chaudes, la cire blanche & le blanc de baleine, dans l'huile d'amandes douces : on coule ce mélange dans un mortier de marbre, & on l'agite avec un pilon de bois jusqu'à ce qu'il soit froid, & qu'il ne paroisse plus de grumeaux : alors on y mêle l'eau peu-à-peu : on l'agite jusqu'à ce que l'eau soit bien incorporée : cette pommade devient extrêmement blanche par l'agitation ; elle est légere, & semblable à de la crême : c'est ce qui la fait nommer *Pommade en crême.*

Vertus. Cette pommade est un excellent cosmétique : elle est très bonne pour nourrir la peau, pour l'adoucir & faire dissiper les rides causées par la sécheresse. Quelques Artistes y ajoutent un peu de baume de la Mecque pour augmenter sa vertu : quelquefois on l'aromatise avec quelques gouttes d'huile essentielle, ou bien l'on y fait entrer de l'eau rose ou de fleurs d'oranges, en place d'eau ordinaire. Cette pommade est encore bonne pour empêcher les marques de la petite vérole. Dans ce dernier cas, on la mêle avec un peu de safran en poudre & quelque poudre dessicative, comme des fleurs de zinc, ou de la craie de Briançon.

REMARQUES.

Quelques personnes font cette pommade avec un gros de cire blanche, une once d'huile d'amandes douces, & suffisante quantité d'eau : mais comme on cherche une grande blancheur dans cette pommade, j'ai remarqué qu'elle en a infiniment davantage, lorsqu'on y fait entrer du blanc de baleine. On ne doit employer que du blanc de baleine très blanc, récent, & point rance : cette drogue est fort sujette à jaunir & à rancir en vieillissant. Il convient aussi, pour avoir cette pommade parfaitement blanche, d'employer de l'huile d'amandes douces faite avec des amandes écorcées. La quantité d'eau que nous prescrivons dans cette recette, est celle qui peut rester incorporée avec les autres substances sans se séparer : si l'on en mettoit une plus grande quantité, elle seroit inutile, & elle ôteroit le coup d'œil uni que doit avoir cette

pommade : l'eau, en ſe mêlant avec ces corps graiſſeux, les diviſe de plus en plus, & en releve la blancheur conſidérablement.

Cérat rafraîchiſſant de GALIEN.

℞ Huile d'Olives, ... ℔ ß.
Cire blanche, ... ℥ ij.
Eau, ... , ... ℥ vj.

On forme une pommade, de la même maniere que la précédente. On peut employer de l'huile d'amandes douces en place d'huile d'olives : le cérat n'en ſera que plus beau.

Il rafraîchit : il calme les ardeurs de l'inflammation : il adoucit les âcretés des plaies : il eſt bon pour les demangeaiſons ; pour les crevaſſes des mains & du ſein. On en frotte les parties malades. Vertus.

REMARQUES.

Les Pharmacopées preſcrivent de l'huile roſat pour faire le cérat de Galien ; mais comme cette huile n'a pas d'autres vertus que de l'huile pure, on peut ſans inconvénient, employer de l'huile d'olives en place : d'ailleurs on eſt dans l'uſage de faire le cérat de Galien le plus blanc qu'il eſt poſſible ; ce qu'on ne pourroit faire avec de l'huile roſat, qu'on rougit ordinairement comme nous l'avons dit ; & même il ſeroit toujours moins blanc qu'avec de l'huile d'olives, ſi l'on employoit de l'huile roſat non rougie. Lorſqu'on coule le mélange dans le mortier, il convient de le bien agiter, & de faire diſparoître tous les grumeaux avant d'ajouter l'eau, parcequ'ils ſont infiniment plus difficiles à écraſer lorſqu'on y a mêlé de l'eau. La quantité d'eau que nous avons preſcrite, eſt ſuffiſante pour le blanchir, & elle y reſte incorporée. Quelques perſonnes ſont dans l'uſage d'en mettre une bien plus grande quantité, & lavent le cérat long-temps, en changeant l'eau ſouvent : elles penſent que le cérat en devient plus blanc. Mais j'ai reconnu que c'étoit une erreur : il ſuffit de bien incorporer celle que nous preſcrivons : le cérat

devient aussi blanc qu'il est susceptible de l'être. Quelques Artistes sont aussi dans l'usage d'ajouter au cérat de Galien, en le lavant, quelques gouttes d'huile de tartre par défaillance, afin de le blanchir davantage Cela réussit très bien : mais il faut mettre l'huile de tartre avec beaucoup de ménagement, sans quoi cette petite quantité d'alkali fixe dissout en un instant tout le cérat, & le réduit en eau blanche laiteuse, ce qui vient de la portion de savon qui se forme sur le-champ, & qui se dissout dans l'eau qui est incorporée dans le cérat. Lorsque cet accident arrive, il faut délayer le cérat dans une grande quantité d'eau de puits, afin de dissoudre le savon qui s'est formé; le cérat se rassemble, & l'on décante l'eau blanche; on le lave alors jusqu'à ce que l'eau sorte claire. L'eau de puits, ou toute autre eau chargée de sélénite, est plus propre à cette opération que l'eau de riviere, parceque le savon qui s'est formé, se décomposant par la sélénite, l'acide vitriolique de la sélénite s'unit à l'alkali fixe, & forme du tartre vitriolé : il faut laver le cérat à plusieurs reprises pour emporter ce sel : mais on ne peut emporter la terre de la sélénite, ce qui est un inconvénient. Quoique l'alkali fixe ait la propriété de procurer au cérat la grande blancheur que l'on recherche, c'est toujours une mauvaise méthode que d'en mêler parmi, parcequ'il y a des cas où l'on a besoin du cérat pour adoucir, & où la petite quantité de matiere saline qu'il retient fait bien du mal : ainsi il vaut mieux préparer le cérat sans alkali, & l'avoir un peu moins blanc. Les doses d'huile & de cire que nous prescrivons pour faire le cérat, sont fort bonnes lorsqu'on le prépare dans une température froide ou moyenne; mais lorsqu'on le prépare dans les grandes chaleurs de l'été, *il faut augmenter la cire de quatre gros*, sans quoi il se liquéfie en partie, & se réduit en une espece d'huile à sa surface.

Pommade jaune pour les levres.

℞	Cire jaune, ...	℥ ij ß.
	Huile d'amandes douces, ...	℥ iv.

On fait fondre la cire dans l'huile, on laisse refroidir

le mélange ; il acquiert un degré de conſiſtance conſidérable : on racle légèrement la pommade avec une ſpatule : elle ſe ramollit beaucoup : on la met à meſure dans un mortier de marbre. Lorſqu'on l'a toute raclée, on l'agite dans le mortier avec un pilon de bois, pour faire diſparoître une infinité de petits grumeaux qui proviennent de ce qu'on l'a ratiſſée un peu trop bruſquement. On ſerre la pommade dans un pot.

Vertus. Cette pommade eſt adouciſſante : elle eſt bonne pour les gerçures des levres, pour les crevaſſes des mains & du ſein, pour adoucir la peau.

REMARQUES.

On prépare encore cette pommade en ajoutant le ſuc exprimé d'une ou deux grappes de raiſins, qu'on mêle avec l'huile & la cire. On en fait évaporer toute l'humidité à une douce chaleur : on paſſe la pommade au travers d'un linge fin, & on la coule dans des cartes pour en former des tablettes : on conſerve la pommade ſous cette forme, ſans la ramollir. Quelques perſonnes aiment mieux que cette pommade ſoit rougie ; alors on la rougit avec un gros ou deux d'écorce de racine d'orcanette. On peut aromatiſer cette pommade avec quelques gouttes d'huiles eſſentielles agréables.

La cire fondue avec l'huile, dans les proportions que nous indiquons dans la recette de cette pommade, ne paroît pas avoir beaucoup perdu de ſa conſiſtance, lorſqu'on laiſſe refroidir le mêlange tranquillement ; mais en raclant cette pommade, elle ſe ramollit conſidérablement, & ne durcit plus par le ſéjour, à moins qu'on ne la faſſe liquéfier de nouveau. Ces phénomenes ſinguliers viennent de la nature de la cire, & de l'arrangement ſymmétrique & cryſtallin que prennent ſes parties en ſe figeant tranquillement ; arrangement que l'on détruit par le mouvement & par l'agitation. Ainſi ce n'eſt point une ſéparation de la cire d'avec l'huile, comme quelques perſonnes l'ont prétendu : il faudroit, pour que cela fût,

que la partie inférieure fût plus liquide que la partie supérieure, c'eſt ce qui n'arrive point. Pour moi, j'attribue ce phénomene à l'arrangement que la cire prend en ſe figeant, & qui oblige les autres ſubſtances qui ſe combinent avec elle, de prendre le même arrangement, quoiqu'elles diminuent ſa conſiſtance.

Pommade de Concombres.

℞ Graiſſe de porc (1),	. . . .	℔ ij.
Concombres, . . Melons bien mûrs,	} āā. . . .	℔ vj.
Verjus, ,	. . . .	℔ j.
Pommes de reinette,	. . . .	n°. iv.
Lait de Vache,	. . . .	℔ ij.

On coupe groſſièrement la chair des melons, des concombres & les pommes de reinette : on ſépare les écorces ſeulement : on écraſe le verjus : on met toutes ces choſes dans le bain-marie d'un alambic, avec le lait & la graiſſe de porc : on fait chauffer ce mélange au bain-marie pendant huit ou dix heures : alors on paſſe avec expreſſion, tandis que le mélange eſt chaud : on expoſe la pommade dans un endroit frais, pour la faire figer : on la ſépare d'avec l'humidité qui ſe trouve deſſous : on la lave dans pluſieurs eaux juſqu'à ce que la derniere ſorte claire ; on fait refondre cette pommade au bain-marie à pluſieurs repriſes, pour la ſéparer de toutes ſes feces & de toute ſon humidité, ſans quoi elle ranciroit en fort peu de temps : on la conſerve dans des pots.

On fait encore une pommade ſimple de concombres, en faiſant chauffer enſemble de la graiſſe de porc, & des concombres pelés & coupés par morceaux : on procede, pour le reſte de la préparation de cette pommade comme pour la précédente, & on la conſerve dans des pots. L'une & l'autre ſont coſmétiques ; elles ſervent à

---

(1) Toutes les fois que nous emploierons de la graiſſe de porc, on doit entendre celle qui a été préparée par la méthode que nous avons donnée, & non celle que préparent les Chaircuitiers, pour les raiſons que nous avons dites dans le temps.

adoucir la peau, & la maintenir dans un état de souplesse & de fraîcheur.

Pommade de fleurs de Lavande.

℞ Graisse de Porc, ...	℔ v.
Fleurs de Lavande récentes, ...	℔ xx.
Cire blanche, ...	℥ viij.

On met dans un vaisseau convenable quatre livres de fleurs de lavande récemment mondée de ses queues, avec les cinq livres de graisse : on manie entre les mains ces deux choses, afin d'en former une sorte de pâte la plus uniforme qu'il est possible : on met ce mélange dans un vaisseau d'étain qui puisse boucher exactement, ou dans une cruche de grès qu'on bouche avec du liege : on place le vaisseau dans un bain-marie, & on le fait chauffer à la chaleur de l'eau bouillante, pendant six heures, au bout duquel temps on passe le mélange au travers d'un linge fort, & on l'exprime par le moyen d'une bonne presse : on jette le marc comme inutile : on remet la graisse fondue dans le même vaisseau, avec quatre livres de nouvelles fleurs : on agite la matiere, afin de mêler les fleurs avec la pommade : on fait chauffer ce mélange, comme la premiere fois : on le passe, & on mêle la pommade, tandis qu'elle est chaude, avec une nouvelle quantité de fleurs récentes. On continue ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on ait employé les vingt livres de fleurs de lavande : alors on expose dans un endroit frais la pommade séparée des dernieres fleurs, afin qu'elle se fige : on la sépare d'avec une liqueur rouge brune, qui est le suc aqueux extractif des fleurs de lavande : on lave la pommade dans plusieurs eaux, en l'agitant avec un pilon de bois, afin d'en emporter toute la matiere extractive : on continue de la laver, jusqu'à ce que la derniere eau sorte parfaitement claire; ensuite on la fait liquéfier au bain-marie, pendant environ une heure, dans un vaisseau parfaitement clos, & on la laisse se figer, afin de séparer l'humidité qui s'est précipitée pendant la fusion de la pommade : on la fait fondre encore une fois ou deux,

afin de séparer toute l'humidité, après quoi on ajoute la cire, & on la fait liquéfier pour la derniere fois, toujours au bain-marie, & dans un vaisseau clos : on la laisse figer dans le même vaisseau : s'il se trouve encore de l'humidité, il faut la faire liquéfier de nouveau Lorsqu'elle est finie, on la coule dans des pots, afin qu'elle s'y fige, & qu'elle en remplisse bien toute la capacité.

On prépare de la même maniere la pommade de *fleurs d'oranges*, de *jasmin*, & toutes celles qui se font avec les fleurs odorantes.

Vertus. La pommade de lavande est d'une fort bonne odeur. On ne l'emploie que pour accommoder les cheveux. On peut s'en servir pour la Médecine : elle est vulnéraire, nervale, bonne pour les foulures, les meurtrissures, les dislocations.

REMARQUES.

Nous prescrivons de faire successivement plusieurs infusions dans la graisse avec la quantité de fleurs que nous faisons entrer dans cette pommade, parcequ'il seroit absolument impossible que la graisse pût imbiber & extraire convenablement, en un moindre nombre d'infusions, toute la substance aromatique de ces fleurs. La graisse de porc se charge d'huile essentielle de fleurs de lavande, & d'une quantité de matiere résineuse, qui lui donne une légere couleur de verd pomme. La quantité d'huile essentielle que ces fleurs laissent dans la graisse, diminue considérablement sa consistance; c'est pour la lui rendre, qu'on ajoute de la cire après qu'elle est faite. Les lavages & les fusions qu'on fait subir à cette pommade, sont nécessaires pour séparer la matiere extractive des fleurs, & pour la priver entièrement de toute humidité, sans quoi elle ne pourroit se conserver; elle deviendroit rance en fort peu de temps : mais il est certain qu'elle perd considérablement de son odeur pendant toutes ces opérations. J'ai trouvé le moyen de remédier, en grande partie, à cet inconvénient, en délayant dix ou douze onces d'amidon dans cette pommade figée. Deux ou trois

jours après, je la fais fondre au bain marie; l'amidon se précipite sous la forme d'une colle ou d'un mucilage, parcequ'il s'est emparé de l'humidité de la pommade : je la sépare de ce mucilage, & elle se trouve privée d'humidité en une seule fusion, mieux qu'en cinq ou six par la méthode ordinaire.

DES ONGUENTS.

Onguent Rosat.

℞ Axunge de Porc, ... ℔ ij.
Roses de Provins, pâles avec leur calice, . . . } *āā.* . ℔ j.

On contuse légèrement les roses récentes, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on les met dans une bassine, avec la graisse : on place le vaisseau sur un feu doux, & l'on fait évaporer une grande partie de l'humidité : sur la fin, on colore cet onguent avec de la racine d'orcanette : on le passe au travers d'un linge avec expression : on le laisse figer : on sépare les feces qui se trouvent dessous : on le fait fondre, afin de le dépurer, & on le conserve dans un pot.

Tout ce que nous avons dit à l'occasion de la couleur qu'on donne à l'huile rosat, est applicable à cet onguent. Les roses pâles qu'on fait entrer dans cet onguent, laissent une petite quantité d'huile essentielle très odorante, & qui lui donne une odeur fort agréable : c'est dans les calices de ces fleurs que réside la plus grande partie de cette huile, & c'est pour cette raison que nous prescrivons de ne les point séparer des fleurs.

Cet onguent est estimé propre pour adoucir, pour résoudre : on s'en sert pour les hémorrhoïdes, pour les inflammations, pour les douleurs des jointures. Vertus.

Onguent de Nicotiane.

℞ Feuilles récentes de Nicotiane, Axunge de Porc, ... } *āā.* ℔ j.

On coupe menu les feuilles de nicotiane : on les met

dans une baſſine avec la graiſſe : on fait chauffer ce mélange ſur un feu modéré, pour faire diſſiper une grande partie de l'humidité des plantes : on paſſe avec expreſſion : on dépure enſuite cet onguent comme le précédent, & on le conſerve dans un pot.

La nicotiane eſt une plante qui contient beaucoup de réſine colorante. Cet onguent eſt d'un très beau verd.

Il nettoie les ulceres : il digere les tumeurs : il eſt bon pour les dartres, la gratelle & les autres démangeaiſons de la peau.

Onguent ou *Huile de Laurier.*

℞ Baies de Laurier, } āā. . . . . . . ℔ ij.
Graiſſe de Porc, }

On prend des baies de laurier récentes & bien mûres : on les écraſe dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois : on les fait macérer dans la graiſſe, pendant huit ou dix heures, dans un vaiſſeau clos au bain-marie : enſuite on paſſe avec expreſſion, & on dépure cet onguent comme les précédents. Quelques perſonnes le préparent avec des feuilles de laurier, mais comme elles contiennent moins de cette ſorte d'huile eſſentielle épaiſſe dont nous avons parlé au commencement de cet Ouvrage, l'onguent ſe trouve infiniment moins odorant. C'eſt par cette méthode défectueuſe qu'eſt préparée toute l'huile de laurier qu'on trouve dans le commerce.

L'huile de laurier eſt un peu grumelée, à raiſon d'une petite quantité de matiere gommeuſe-réſineuſe que la graiſſe a extraite des baies de laurier.

Vertus. L'huile de laurier ouvre les pores de la peau, amollit & fortifie les nerfs. On s'en ſert pour réſoudre les tumeurs, dans les rhumatiſmes & dans les douleurs d'articulation. On en frotte les parties affligées.

Onguent ou *Huile de Scarabées.*

℞ Scarabées, ... ℥ viij.
Huile de Laurier, ... ℔ j.

On choiſit des ſcarabées noires qui ſe tiennent dans

le fumier, & qui ſe nourriſſent d'excréments : on les écraſe groſſièrement : on les fait infuſer dans l'huile de laurier pendant quelques jours : enſuite on fait chauffer le mélange à un feu modéré, pour faire diſſiper une grande partie de l'humidité : on paſſe l'huile avec expreſſion : on la laiſſe dépurer, & on la tire par inclination.

L'huile de ſcarabée eſt bonne pour adoucir, pour fortifier les nerfs fatigués par des foulures : elle eſt réſolutive. Vertus.

Onguent Martiatum.

℞ Racines récentes d'Aunée, . . .	
de Valériane,	
Bardane,	
Feuilles récentes d'Abſinthe,	
Aurone,	
Calament,	ãã. ℥ iij.
Coq de jardin,	
Marjolaine,	
Menthe d'eau,	
Baſilic,	
Sauge,	
Sureau,	
de Laurier,	
Romarin,	ãã. . ℥ vj.
Rue,	
Semences de Cumin, . . .	
Fénugrec,	ãã. . . ℥ ß.
Ortie major,	
Fleurs de Camomille,	
Mélilot,	
Lavande,	ãã. . . . ℥ j.
Millepertuis,	
Huiles d'Olives, ...	℔ viij.

On contuſe toutes ces ſubſtances dans un mortier de marbre avec un pilon de bois : on les met dans un vaiſſeau clos, avec l'huile d'olives : on fait macérer ce mélange ſur les cendres chaudes, pendant douze heures : alors on coule avec forte expreſſion : on laiſſe dépoſer l'huile pour la ſéparer de ſes feces, & on la met dans une baſſine avec,

Cire jaune, ... ℔ ij.
Axunge d'Ours,
d'Oie, } āā. . . . . . . ℥ iv.
Moelle de Cerf,
Styrax liquide, ... ℥ ij.
Résine Elémi, ... ℥ j.

Lorſque ces ſubſtances ſont liquéfiées, on paſſe le mélange au travers d'un linge, afin de ſéparer quelques impuretés qui ſe trouvent dans la réſine élémi & le ſtyrax liquide. On laiſſe dépoſer cet onguent, & on le tire par inclination : on l'agite lorſqu'il commence à ſe figer, & on ajoute,

Huile épaiſſe de Muſcades, ... ℥ ß.
Baume noir du Pérou, ... ℥ ij.
Baume de Copahu, . . .
Maſtic en larmes pulvériſé, } āā. . ℥ j.

On agite cet onguent avec un pilon de bois juſqu'à ce qu'il ſoit entièrement refroidi : on le conſerve dans un pot pour l'uſage.

On fait entrer dans cet onguent des graiſſes d'ours & d'oie, & de moëlle de cerf : mais comme il eſt difficile de les avoir pures, récentes & non rances, je penſe qu'on peut mettre à leur place de la graiſſe de porc bien préparée.

Vertus. Cet onguent eſt propre pour fortifier les nerfs & les jointures : il réſout les humeurs froides : il appaiſe la douleur ſciatique & les douleurs de rhumatiſme. On en frotte les parties malades.

Onguent Populeum.

L'onguent populeum ſe fait en deux temps différents, parceque les germes de peuplier, qui en ſont la baſe, croiſſent au commencement du printemps & long-temps avant qu'on puiſſe ſe procurer les autres plantes.

♃ Germes de Peuplier, ... ℔ j ß.
Axunge de Porc, ... ℔ iij.

On fait liquéfier la graiſſe dans une baſſine : on la verſe

verſe dans un pot de grès, dans lequel on a mis les germes de peuplier : on remue le mélange, afin de bien imbiber le peuplier : on couvre le pot, & l'on conſerve le mélange juſqu'à ce que la ſaiſon ſoit plus avancée, & qu'on puiſſe ſe procurer les plantes ſuivantes :

Feuilles récentes de Pavot noir,		
Mandragore (1),		
Juſquiame,		
Joubarbe major,		
minor,		
Laitues,	*āā.*	℥ iij.
Bardane,		
Violier,		
Orpin,		
Ronce,		
Feuilles de Morelle récentes, ...		℔ j.

On contuſe toutes ces plantes : on les met dans une baſſine avec le mélange de graiſſe & de germes de peuplier : on fait chauffer ce mélange, en le remuant ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que la moitié ou les trois quarts de l'humidité des plantes ſoit évaporée : alors on paſſe l'onguent au travers d'un linge avec forte expreſſion : on le laiſſe figer : on le ſépare de l'humidité qui ſe trouve deſſous : on le fait liquéfier de nouveau : on le dépure comme les précédents, & on le conſerve dans un pot.

Cet onguent eſt calmant & adouciſſant. On l'emploie avec ſuccès pour diſſiper les douleurs & les inflammations : il ſoulage les douleurs des hémorrhoïdes : il eſt bon pour les crevaſſes du ſein, pour les cancers, pour les brûlures : on le fait entrer dans des lavements adouciſſants pour calmer les douleurs & les inflammations des hémorrhoïdes internes, dans les coliques qui viennent à la ſuite des effets des médecines. Vertus.

REMARQUES.

Les germes de peuplier contiennent une grande quan-

(1) Lorſqu'on ne peut ſe procurer de mandragore, on met en place une pareille quantité de feuilles de belladona.

tité de gomme résine, dont une partie est bien apparente à la surface : elle est d'une consistance à-peu-près semblable à celle de la térébenthine : ces germes se collent ensemble, & poissent les mains comme de la glu. Cette gomme-résine se dissout en grande partie dans l'eau, dans l'esprit de vin & dans la graisse. Elle fournit dans l'esprit de vin une teinture citrine, dont l'odeur approche fort de celle du baume du Pérou : c'est aussi avec les germes de peuplier qu'on falsifie ce baume, comme nous l'avons dit à l'article de la falsification. La graisse s'empare de presque toute la matiere résineuse de cette substance, & elle se charge aussi d'une grande quantité de la matiere vraiment gommeuse ; l'une & l'autre communiquent à la graisse une couleur citrine assez belle, & une odeur particuliere. La matiere gommeuse, quoique point analogue à la graisse, y reste néanmoins suspendue, & dans un état de demi-combinaison, à raison de la petite quantité d'humidité qu'elle retient, & qui lui donne un degré de consistance convenable pour rester unie avec la graisse : c'est la matiere gommeuse qui donne à cet onguent l'apparence grumelée qu'on lui connoît, parceque cette substance n'est pas unie à la graisse aussi intimement que la partie purement résineuse. La plupart des plantes qui entrent dans cet onguent, contiennent aussi une semblable substance gommo-résineuse, comme nous l'avons fait remarquer à l'article du baume tranquille ; mais c'est toujours en beaucoup moindre quantité que dans les germes de peuplier.

Lorsqu'on fait cuire cet onguent, il faut remuer presque sans discontinuer, sans quoi une partie du superflu de cette matiere gommo-résineuse s'attache & brûle au fond de la bassine, & communique de mauvaises qualités à cet onguent. Il est même difficile d'empêcher qu'il ne s'en attache ; mais on peut au moins éviter qu'elle ne brûle : c'est pour cette raison que nous avons recommandé de ne pas faire dissiper trop de l'humidité des plantes.

Quelques personnes ajoutent une certaine quantité de

feuilles récentes de ſureau avec les autres plantes, afin de donner une plus belle couleur verte à cet onguent : mais comme la morelle produit le même effet, & qu'elle eſt plus analogue aux vertus qu'on cherche dans cet onguent, je penſe qu'il vaut mieux en faire entrer une plus grande quantité, que la doſe qu'on en preſcrit ordinairement : l'augmentation que j'en ai faite dans cette formule, eſt de dix onces.

Lorſqu'on prépare cet onguent dans un temps qui a été précédé par des pluies abondantes, ſa couleur eſt d'un verd foible, qui tire ſur le jaune; mais il vaut mieux l'employer ſous cette couleur, que de faire uſage de celui qui a été coloré par des matieres étrangeres.

Quelques perſonnes font cet onguent avec quelques-unes des plantes les plus communes qui entrent dans ſa compoſition, & ils le colorent avec du verd-de-gris, ce qui eſt une fripponnerie préjudiciable & impardonnable, parceque l'on fait entrer cet onguent dans des lavements adouciſſants. Le moyen de connoître cette fraude conſiſte à imbiber du papier gris un peu de cet onguent, & à le faire brûler ſur des charbons ardents : ſi l'onguent populeum contient du verdet, la flamme, dans quelques inſtants, donne toujours une couleur verte; mais il faut être attentif à l'obſerver. J'ai eſſayé de cet onguent qui ne contenoit qu'une petite quantié de verd-de-gris, qui ne donnoit de couleur verte à la flamme ſeulement qu'un inſtant. Si ce procédé ne ſuffit pas pour reconnoître le verdet dans cet onguent, il faut avoir recours à des moyens chymiques. Un des plus ſûrs conſiſte à faire brûler doucement dans un creuſet une certaine quantité d'onguent qu'on ſoupçonne : il reſte ſur la fin une matiere charbonneuſe qui contient le cuivre : on la pouſſe à la fuſion, & le cuivre ſe réduit en métal.

Mondificatif d'Ache.

℞ Feuilles récentes d'Ache, ...			℔ j.
de Nicotiane,	}	ãã.	℥ viij.
de Joubarbe major,			
de Morelle, . .			

Feuilles récentes d'Abſinthe, . . . d'Aigremoine, de Bétoine, de Chélidoine major, de Marrube, de Millefeuille, de Pimprenelle, de Plantain, de Brunelle, de Pervenche, de Mouron, de Scordium, de Véronique, . .	*āā.*	℥ ij.
Sommité de petite Centaurée, Racines récentes d'Ariſtoloche minor, de Souchet long, de Glaïeul, de Scrophulaire maj.	*āā.*	℥ ij.
Suif de Mouton, ...		℔ ß.
Huiles d'Olives, ...		℔ iv.

On fait liquéfier le ſuif de mouton dans l'huile : on ajoute les herbes & les racines, écraſées dans un mortier de marbre : on fait cuire ce mélange juſqu'à conſomption d'une grande partie de l'humidité, & juſqu'à ce que les plantes ſoient amorties : on coule avec expreſſion : on laiſſe dépoſer le mélange d'huile & de ſuif, afin de le ſéparer des feces : alors on ajoute,

Cire jaune, ...		℥ xij.
Poix réſine, . . Térébenthine,	*āā.*	℥ v.

On fait liquéfier ces ſubſtances à une chaleur modérée : on paſſe le mélange de nouveau au travers d'un linge, pour ſéparer quelques impuretés qui ſe trouvent dans la poix réſine : lorſque l'onguent eſt preſque refroidi, on y ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre fine :

Aloès, Myrrhe,	*āā.*	℥ j.

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme un onguent que l'on conſerve dans un pot.

Vertus. Cet onguent mondifie & cicatriſe les plaies & les ul-

ceres : il eſt vulnéraire : il fortifie les nerfs : il convient dans les douleurs de rhumatiſmes. On le dit bon pour les morſures de chiens enragés : mais je ne vois pas pourquoi, à moins que pour ces morſures les corps graiſſeux ne ſoient bons, comme ils le ſont pour la morſure des viperes : quoi qu'il en ſoit, il ſeroit imprudent de ſe repoſer ſur la vertu de ce remede en pareille occaſion.

Onguent d'Agrippa ou *de Bryonne.*

℞ Racines récentes de Bryonne, ...	℥ viij.
Glaïeul, ...	ʒ vj.
Ieble, } āā. . .	℥ ß.
Fougere, }	
Arum, Concombre ſauvage, . . .	℥ iij.
Scille récente, ...	℥ j ß.
Huile d'Olives, ...	℔ j ß.
Cire jaune, ...	℥ iv ß.

On pile dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, toutes les racines, enſuite les feuilles de concombre ſauvage & la ſcille. On met toutes ces ſubſtances dans une baſſine, avec l'huile : on fait chauffer ce mélange à petit feu, pour faire diſſiper environ les trois quarts de l'humidité : on paſſe le mélange avec expreſſion : on dépure l'huile : on y fait fondre la cire : on remue cet onguent juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi, & on le ſerre dans un pot.

On ſe ſert de cet onguent pour frotter le ventre & la région de la ratte : on le dit bon pour réſoudre les tumeurs, pour l'hydropiſie, pour lever les obſtructions & pour lâcher le ventre. Vertus.

Onguent d'Arthanita.

℞ Suc de Pain de Pourceau, ...	℔ j ß.
Concombre ſauvage, .	℥ viij.
Coloquinte, ...	℥ ij.
Polypode, ...	℥ iij.
Beurre, ...	℥ viij.
Huile d'Iris, ...	℔ j.

On pulvériſe groſſièrement la coloquinte, & on concaſſe le polipode : on les met dans une baſſine avec les autres ſubſtances : on fait cuire ce mélange, ayant ſoin de le remuer ſans diſcontinuer, juſqu'à conſomption de preſque toute l'humidité : on paſſe avec expreſſion : on dépure l'huile, comme nous l'avons dit précédemment : alors on ajoute,

Cire jaune, ...		℥ ij ß.
Sagapenum purifié par le vinaigre,	āā.	℥ ß.
Fiel de Taureau épaiſſi,		

On fait chauffer le mélange, ayant ſoin de l'agiter avec un pilon de bois. Lorſque tout eſt fondu & que l'onguent eſt à demi refroidi, on ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre fine :

Scammonée, . .		
Racines de Turbith,		
Coloquinte,	āā. . . .	ʒ iij ß.
Feuilles de Mezereum,		
Aloès,		
Euphorbe,		
Sel Gemme, ...		ʒ ij.
Poivre long, ...		
Myrrhe,	āā. . .	ʒ j ß.
Gingembre,		
Fleurs de Camomille,		

On mêle ces poudres exactement, & l'on forme du tout un onguent, que l'on conſerve dans un pot.

Vertus. On attribue à cet onguent la propriété d'exciter le vomiſſement, étant appliqué ſur la région de l'eſtomac, & de purger par le bas, lorſqu'on en frotte le bas ventre. On le dit bon pour l'hydropiſie : il tue les vers.

REMARQUES.

L'onguent d'arthanita eſt fort ancien : ſa compoſition ſe reſſent auſſi de l'ancienne Pharmacie : c'eſt un compoſé de corps gras & de purgatifs draſtiques, les uns en extrait, & les autres en poudre, fait pour être appliqué ſur la région du bas-ventre, & porter à l'intérieur la vertu

purgative des ingrédients ; mais il occaſionne une ſorte d'éryſipele à l'extérieur, avec inflammation, à raiſon des matieres âcres qu'il contient : les parties extractives ſe deſſechent, ſe réduiſent en grumeaux, & font beaucoup de douleur pour peu que le malade remue, ſur-tout lorſque les corps gras ſe ſont imbibés dans les linges : il occaſionne d'ailleurs aſſez ſouvent des coliques, ſans provoquer d'évacuation. Ce ſont les ſucs de pain de pourceau & de concombre ſauvage, qui ne fourniſſent qu'un extrait ſalin, ainſi que le fiel de taureau, qui ſont les grumeaux dont nous parlons. L'huile & le beurre qu'on emploie pour cuire la coloquinte & le polypode, ſont incapables d'extraire tout ce que ces ſubſtances contiennent d'efficace : cette coloquinte eſt là en pure perte.

Nous croyons qu'on peut remédier à tous ces inconvénients, en ne faiſant entrer dans cet onguent que des ſubſtances qui peuvent ſe pulvériſer, & celles qui ne ſe grumelent point, lorſque ce médicament eſt appliqué ſur quelque partie du corps. Il s'agiroit donc de liquéfier enſemble l'huile, le beurre & la cire ; enſuite de mêler exactement toutes les ſubſtances qu'on auroit réduites en poudre fine, & de mettre en place des ſucs de pain de pourceau & de concombre ſauvage, les racines de ces plantes ſéchées & réduites en poudre fine, & enfin de ſupprimer le fiel de taureau. Au moyen de cela, cet onguent n'occaſionneroit point de douleur, après avoir produit ſon effet. Au reſte ces ſortes de médicaments appliqués à l'extérieur pour produire quelques effets ſalutaires à l'intérieur, ne ſont jamais sûrs : il vaut mieux avoir recours aux remedes internes, lorſque le cas le requiert.

Onguent de Pompholix.

℞	Huile d'Olives, ...	℥ x.
	Suc dépuré de Morelle, ...	℥ iv.

On fait cuire à petit feu, juſqu'à ce que le ſuc ſoit réduit en extrait, ayant ſoin de remuer ſans diſconti-

nuer, afin qu'il ne s'attache point au fond de la bassine : ensuite on ajoute,

Cire blanche, ... ℥ ij ß.

Lorsque la cire est fondue, on tire le vaisseau hors du feu, & l'on y incorpore les substances suivantes, réduites en poudres fines :

Fleurs de Zinc, ...	} *āā*. . .	℥ j.
Plomb calciné par le soufre,		
Blanc de Céruse préparé, ...		℥ ij.

Et, lorsque l'onguent est presque refroidi, l'on ajoute,

Oliban pulvérisé, ... ℥ j.

On agite l'onguent avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mélange soit bien exact. Cet onguent est d'une couleur grise blanchâtre, lorsqu'on ne l'a agité que modérément; mais sa couleur devient plus foncée si on l'agite long-temps, à cause du plomb calciné par le soufre qui est fort noir, & qui, se trouvant mieux mêlé par une longue agitation, augmente l'intensité de la couleur de cet onguent.

Vertus. Cet onguent est rafraîchissant, propre pour dissiper les inflammations, & pour dessécher les plaies & les ulceres.

Baume d'ARCÆUS.

℞ Suif de Mouton, ...		℔ ij.
Térébenthine,	} *āā*.	℔ j ß.
Résine Elémi,		
Axunge de Porc, ...		℔ j.

On fait liquéfier ensemble toutes ces choses à une chaleur modérée : on passe au travers d'un linge bien serré, & on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit entièrement refroidi.

Vertus. Il est bon pour consolider les plaies, pour fortifier les nerfs, pour les contusions, les meurtrissures, pour résister à la gangrene.

Remarques.

Il faut bien prendre garde de donner trop de chaleur, lorſqu'on fait liquéfier ces matieres : elles rouſſiſſent facilement, & l'onguent acquiert une couleur qu'il ne doit point avoir. On le coule ordinairement dans un pot, tandis qu'il eſt encore chaud, au lieu de l'agiter juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi, comme nous l'avons recommandé : ce qui paroît d'abord aſſez indifférent; mais comme il entre dans cet onguent deux réſines pures, elles ſe deſſechent conſidérablement : il ſe forme à la ſurface de ce composé une pellicule tranſparente, dure, & qui ne peut ſe mêler avec l'onguent, qu'en le faiſant liquéfier. On remédie en grande partie à cet inconvénient par l'agitation que nous avons recommandée; du moins cette pellicule ſe forme beaucoup plus difficilement, parceque l'on diviſe ces matieres réſineuſes : l'onguent devient auſſi d'un blanc fort agréable.

Tous les Diſpenſaires preſcrivent du ſuif de bouc dans cet onguent; mais nous croyons que le ſuif de mouton eſt auſſi bon : d'ailleurs celui qu'on vend pour le ſuif de bouc, n'eſt le plus ſouvent que du ſuif de mouton pur : j'en ai fait venir d'Auvergne, à deſſein d'en faire l'examen ; je ne lui ai trouvé aucune différence d'avec celui de mouton, que j'avois préparé exprès pour le lui comparer.

Onguent de Styrax.

℞ Huile de Noix,	. . . .	℔ j ß.
Styrax liquide,	. . . .	℔ j ℥ iv.
Colophane,	. . . .	℔ j ℥ xiv.
Réſine Elémi, } Cire jaune, }	. . . .	℥ xv.

On fait liquéfier ces matieres enſemble, à l'exception du ſtyrax liquide, qu'on ne met que ſur la fin : on coule cet onguent au travers d'un linge : on le laiſſe figer tranquillement, afin de laiſſer dépoſer un ſédiment d'impuretés qui viennent du ſtyrax liquide : alors on racle cet onguent avec une ſpatule : en prenant garde de mêler la

portion inférieure qui eſt ſale. On agite l'onguent avec un pilon de bois, pour les raiſons que nous avons dites au baume d'Arcæus.

Vertus. Il eſt propre pour déterger & mondifier les ulceres ſcorbutiques : il fortifie les nerfs : il réſout les tumeurs froides : il réſiſte à la gangrene.

REMARQUES.

Le ſtyrax liquide eſt une réſine qui contient toujours de l'humidité. Lorſqu'on la met dans l'onguent chaud, elle occaſionne une raréfaction, & un gonflement qui fait quelquefois paſſer le mélange par-deſſus les bords du vaiſſeau. Il eſt bien évident qu'on couroit les riſques d'y mettre le feu, & d'occaſionner même un incendie ſi l'on ajoutoit cette ſubſtance à l'onguent, tandis que la baſſine eſt ſur le feu. Lorſque le gonflement & l'effervеſcence ſont paſſés, on fait réchauffer l'onguent ſur un feu modéré, pour faire diſſiper toute l'humidité ; ce que l'on reconnoît lorſque l'onguent devient clair & tranſparent : ce n'eſt que dans cet état qu'on doit le paſſer au travers du linge. L'agitation que nous recommandons de lui donner après qu'il eſt raclé, ſert à le blanchir un peu, & à diviſer les matieres réſineuſes, afin qu'elles ſe deſſechent moins & qu'elles forment moins de pellicules à la ſurface de cet onguent. La chaleur doit être modérée pendant la préparation de cet onguent, parce qu'il change de couleur, & devient roux pour peu qu'elle ſoit trop forte ; d'ailleurs on feroit diſſiper davantage de principes odorants du ſtyrax & de la réſine élémi.

Onguent Baſilic ou *Suppuratif* ou *Tetrapharmacum.*

℞ Poix noire,
réſine,
Cire jaune, } *ãã*. . . . . ℥ xij.
Huile d'Olives. . . . . ℔ iij.

On met toutes ces choſes dans une baſſine : on les fait liquéfier enſemble : on paſſe l'onguent au travers d'un linge, & on le conſerve dans un pot.

Il digere, il avance la ſuppuration des plaies & des ulceres. Vertus.

REMARQUES.

La poix noire contient une matiere qui ne peut reſter unie aux autres corps graiſſeux que difficilement : elle ſe précipite en grande partie pendant la liquéfaction du mélange : elle s'attache au fond de la baſſine, & y brûle même lorſqu'on n'y prend pas garde. On avoit penſé que cette matiere étoit un pur charbon; mais elle n'en a nullement les propriétés : elle ſe bourſoufle au feu, & brûle en répandant de la ſuie & de la fumée; toute propriété que n'a point un charbon, de quelque matiere qu'on l'ait formé. J'ai remarqué au contraire que cette matiere avoit quelques propriétés analogues au ſuccin. Au reſte, elle a beſoin d'être examinée d'une maniere plus préciſe qu'on ne l'a fait juſqu'à préſent. Quoi qu'il en ſoit, il ne reſte qu'à-peu-près la moitié de la poix noire dans cet onguent, parce-qu'on ne le coule que lorſqu'il eſt clair & que cette matiere s'eſt précipitée en plus grande partie. L'on n'a pas intention qu'elle y reſte; mais voici un autre onguent baſilic, dans lequel on cherche à la conſerver.

Onguent de l'Abbé PIPON.

℞ Graiſſe de Porc,	. . . .	℥ x.
Cire jaune,	. . . .	℥ xij.
Poix noire,	. . . .	℔ j.
Huiles d'Olives,	. . . .	℥ ij ß.

On fait fondre la graiſſe & la cire avec l'huile. Lorſque ces matieres ſont liquéfiées, on ajoute la poix noire caſſée par morceaux : on fait chauffer ce mélange doucement, pour liquéfier la poix ſeulement : on le paſſe au travers d'un linge, & on le remue juſqu'à ce qu'il ſoit refroidi. Malgré la précaution qu'on prend pour empêcher que cette matiere *ſuccinacée* ne ſe ſépare de la poix, il s'en précipite toujours une petite quantité : ce qui eſt inévitable.

Cet onguent a les mêmes vertus que l'onguent baſilicum. Vertus.

La poix noire eſt une ſubſtance réſineuſe qu'on ſépare des vieux arbres réſineux, tels que des pins & des ſapins. On fait brûler ces bois pour les réduire en charbons, & on diſpoſe l'appareil de maniere qu'on puiſſe recueillir la liqueur qui découle par l'extrémité des morceaux de bois. La matiere réſineuſe à demi brûlée coule avec la ſeve : on la reçoit dans des baquets. La partie réſineuſe qui conſerve de la liquidité, forme ce que l'on nomme le *goudron ou bray*. Elle a une conſiſtance de térébenthine fort épaiſſe. Deſſous cette liqueur balſamique, ſe trouve une ſubſtance épaiſſe, noire; c'eſt elle qui forme la poix noire. Cette matiere eſt mêlée d'une ſubſtance ſuccinacée demi-charbonneuſe : c'eſt elle qui ne peut ſe diſſoudre dans les corps graiſſeux, & qui ſe ſépare pendant la préparation des onguents *Baſilic & Pipon.*

Onguent d'Althéa.

♃ Huile de Mucilage,	. . . . . .	℔ ij.
Cire jaune,	. . . .	℥ viij.
Poix réſine, Térébenthine,	} āā.	℥ iv.

On fait fondre enſemble toutes ces matieres, à une chaleur modérée : on coule le mélange, lorſqu'il eſt bien clair, au travers d'un linge bien ſerré : on le laiſſe figer, & on le ratiſſe pour ſéparer un ſédiment qui ſe trouve deſſous : on agite l'onguent avec un biſtortier, & on le conſerve dans un pot.

Vertus. Cet onguent eſt adouciſſant, réſolutif, nerval. On l'applique ſur le côté pour ſoulager le point de côté dans la pleuréſie.

Onguent pour les Hémorrhoïdes.

♃ Onguent Populeum, Nutritum,	} āā.	℥ iij.
Jaunes d'Œufs,	. . . .	n°. iij.
Safran pulvériſé,	. . . .	ʒ j ß.
Opium,	. . . .	ʒ j.

On délaie dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, l'opium en poudre avec le jaune d'œuf : on ajoute

le ſafran & les onguents on forme du tout un mêlange exact, que l'on conſerve pour l'uſage.

Ce topique, pour les hémorrhoïdes, eſt un des meilleurs que l'on puiſſe employer : je l'ai toujours vu appaiſer l'inflammation & les douleurs des hémorrhoïdes en très peu de temps. On l'étend ſur du papier brouillard, ou ſur du linge très fin. Vertus.

Onguent Nutritum.

℞	Litharge pulvériſée, ...	℥ vj.
	Huile d'Olives, ...	℔ j ℥ ij.
	Vinaigre très fort, ...	℥ viij.

On met dans un mortier de verre la litharge réduite en poudre très fine, avec un peu d'huile & de vinaigre. On triture ce mélange avec un pilon de verre, juſqu'à ce que ces ſubſtances ſoient bien incorporées : on continue de triturer la matiere, en ajoutant peu-à-peu, & alternativement, de l'huile & du vinaigre, juſqu'à ce que tout ſoit employé, & que le mélange ſoit aſſez bien lié, pour qu'il ne ſe ſépare rien par le repos : on le conſerve dans un pot pour l'uſage.

Il eſt deſſicatif : il ôte l'inflammation & l'âcreté des plaies : il eſt cicatriſant : il eſt très efficace pour faire rentrer les dartres. Vertus.

Remarques.

La manipulation que nous venons de donner pour préparer cet onguent, eſt celle que l'on pratique ordinairement ; elle eſt fort longue, & dure pendant pluſieurs jours ; pour peu que l'on ceſſe de l'agiter, la litharge ſe précipite, & l'huile ſe ſépare d'avec le vinaigre. Par deux moyens directement oppoſés je ſuis parvenu à préparer cet onguent, ſans être obligé de l'agiter auſſi long-temps que cela eſt néceſſaire par le procédé ordinaire.

Le premier moyen conſiſte à employer l'huile d'olives figée, & à la remuer dans cet état avec la litharge & le vinaigre, pendant cinq ou ſix minutes ; ce mélange acquiert, à la faveur de l'huile figée, un degré de conſiſ-

tance suffisant, qui ne permet pas à la litharge de se précipiter, & au vinaigre de se séparer. On expose ce mélange dans un endroit frais, pendant trois ou quatre jours: le vinaigre alors agit sur toutes les parties de la litharge qui se trouve réduite toute en surface. Au bout de ce temps, on trouve la litharge entièrement dissoute, & cette combinaison bien mêlée avec l'huile : enfin l'onguent se trouve mieux fait que si on le trituroit pendant deux jours sans discontinuer, en employant l'huile fluide. On triture ce mélange un instant pour faire disparoître les bulles d'air que l'effervescence a occasionnées pendant la dissolution de la litharge.

Le second moyen consiste à triturer ensemble, avec un pilon de bois, les trois matieres qui composent cet onguent : il faut faire cette trituration dans une terrine vernissée, qu'on tient sur les cendres chaudes. La chaleur accélere la combinaison du vinaigre avec la litharge, & l'union de ce composé avec l'huile. Dans l'espace d'environ un quart d'heure, il se trouve aussi bien fait que le précédent; mais il faut bien prendre garde de faire trop chauffer le mélange, parcequ'il acquerroit une consistance trop ferme, & même emplastique.

De quelque façon qu'on fasse cet onguent, on ne doit point employer de mortier de marbre ni d'autre pierre calcaire, parceque le vinaigre les attaqueroit & les dissoudroit un peu.

Cérat de Saturne de G O U L A R D.

℞	Huile d'Olives, ...	℔ j.
	Cire blanche, ...	℥ iv.
	Eau, ...	℥ xij.
	Extrait de Saturne, ...	ℨ ß.

On fait fondre la cire dans l'huile : on coule le mélange dans un mortier de marbre; lorsqu'il est figé, on l'agite avec un pilon de bois pour le bien ramollir, en observant qu'il ne reste aucuns grumeaux : alors on ajoute peu à-peu l'eau & l'extrait de Saturne qu'on a auparavant mêlés dans une bouteille, & on procede, comme nous l'avons dit,

au cérat de Galien. Pour mêler cette eau avec le mélange d'huile & de cire, la totalité doit y entrer. Lorſque le cérat eſt fait, on le conſerve dans un pot de faïence.

Ce cérat convient dans les dartres & autres maladies de la peau du même genre : il rafraîchit : il eſt un puiſſant réſolutif : il eſt fondant : il change ſouvent en bien la mauvaiſe qualité du pus des plaies ; mais on doit en faire uſage avec circonſpection, parcequ'il répercute l'humeur à l'intérieur. Vertus.

On peut, ſuivant le beſoin, augmenter la doſe de l'extrait de Saturne.

REMARQUES.

On peut faire le cérat de Saturne ſur-le-champ. On met pour cela dans un mortier de marbre une once de cérat de Galien ordinaire, & on ajoute neuf grains, ou neuf gouttes d'extrait de Saturne : ce mêlange ſe trouve fait dans les mêmes proportions que le cérat de Saturne de Goulard. On peut de même, ſuivant le beſoin, augmenter la doſe de l'extrait de Saturne.

Pommade de GOULARD.

℞	Cire jaune, ...	℥ viij.
	Huile Roſat, ...	℔ j ℥ij.
	Extrait de Saturne, ...	℥ iv.
	Camphre, ...	ʒ j.

On fait fondre enſemble l'huile & la cire : on met ce mélange dans un mortier de marbre : on l'agite comme nous l'avons dit du cérat, & lorſque le mélange n'a plus de grumeaux, on ajoute l'extrait de Saturne & le camphre réduit en poudre : on forme du tout un mélange exact que l'on conſerve dans un pot.

Cette pommade a les mêmes vertus que le cérat de Saturne, & elle s'emploie aux mêmes uſages, mais comme elle contient davantage d'extrait de Saturne, ſes effets ſont plus forts & plus marqués. Vertus.

Blanc Raisin ou *Onguent de blanc Rhasis.*

℞	Cire blanche, ...	℥ iij.
	Huile d'Olives, ...	℥ xij.

On fait dissoudre la cire dans l'huile : on coule le mélange dans un mortier de marbre, & on l'agite jusqu'à ce qu'il soit refroidi, & qu'il ne paroisse aucuns grumeaux : alors on y incorpore,

Blanc de Céruse préparé, ...	℥ iij.

On agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on conserve cet onguent dans un pot.

On y ajoute du vinaigre & du camphre, lorsque celui qui l'ordonne le juge à propos.

Vertus. Il desseche les plaies & les brûlures : il est propre pour la gratelle, les démangeaisons de la peau : il adoucit.

Onguent de la Mere.

℞	Graisse de Porc,	
	Beurre,	
	Cire jaune,	ãã. . . . . . ℔ j.
	Suif de Mouton,	
	Litharge préparée,	
	Huile d'Olives, ...	℔ ij.

On met toutes ces substances dans une bassine, à l'exception de la litharge : on les fait chauffer jusqu'à ce qu'elles fument : en cet état, elles ont un degré de chaleur considérable : alors on ajoute la litharge bien seche : on remue ce mélange avec une spatule de bois, jusqu'à ce la litharge soit entièrement dissoute ; ce qui dure environ un quart d'heure : on fait néanmoins chauffer ce mélange jusqu'à ce qu'il ait acquis une couleur brune, tirant sur le noir : alors on le laisse refroidir dans un pot tandis qu'il est encore liquide.

Vertus. Cet onguent mûrit : il pousse la suppuration : il ôte l'inflammation des plaies & les ulceres.

R E M A R Q U E S.

On fait ordinairement cet onguent en mettant la litharge

tharge en même temps que les autres ſubſtances; mais j'ai remarqué qu'avant que les matieres graiſſeuſes aient acquis aſſez de chaleur pour la diſſoudre, une partie de cette litharge ſe reſſuſcite en plomb, & reſte ſous l'onguent ſans pouvoir ſe combiner enſuite avec le corps gras. D'ailleurs la litharge qui n'eſt pas reſſuſcitée s'empare, dans les commencements de la cuite de cet onguent, d'une partie du phlogiſtique qui la met dans un état très voiſin de ſa réſurrection; ce qui la rend plus difficile à ſe combiner enſuite avec les graiſſes, & alonge conſidérablement l'opération. Par la méthode ordinaire, on ne parvient à faire cet onguent que dans l'eſpace de quatre ou cinq heures; au lieu que par celle que je propoſe, un quart d'heure eſt plus que ſuffiſant pour diſſoudre la litharge entièrement, & ſans qu'il s'en reſſuſcite en plomb la moindre portion, parceque les graiſſes, ayant un grand degré de chaleur, diſſolvent cette litharge avant qu'elle ait le temps de ſe reſſuſciter; ce qui eſt un avantage conſidérable. Comme on veut que cet onguent ſoit très brun, on le tient encore ſur le feu, quoique la litharge ſoit diſſoute, afin que ſa couleur devienne plus foncée. La couleur noirâtre qu'il acquiert, vient d'un commencement de décompoſition des graiſſes par l'action du feu : on s'en apperçoit par leur couleur qui change, & par la grande quantité de vapeurs acides qui s'en élevent.

Il faut que la baſſine, dans laquelle on cuit cet onguent, déborde conſidérablement le fourneau, de maniere que la flamme du charbon ne puiſſe avoir aucune communication avec les vapeurs qui s'élevent de l'onguent; ſans quoi elles s'enflammeroient & mettroient le feu au mélange. Il faut, par la même raiſon, éviter d'approcher une bougie allumée ou toute autre lumiere, près de ces vapeurs, parcequ'elle ſeroit capable de leur faire prendre feu. Cela arrive de temps en temps à ceux qui n'y prennent pas garde.

L'onguent de la Mere n'eſt donc qu'un compoſé de graiſſes qui ont commencé à ſe décompoſer, & qui tiennent en diſſolution une chaux de plomb. Il paroît, d'après

ce que nous venons de dire, que le plomb, pourvu de tout ſon phlogiſtique, n'eſt que peu ou même point attaquable par les matieres graiſſeuſes; du moins on eſt en droit de le ſoupçonner, par la portion de litharge qui ſe reſſuſcite, & qui ne peut plus ſe diſſoudre enſuite.

L'onguent de la Mere, en vieilliſſant, devient blanchâtre à ſa ſurface par le contact de l'air : ce qui ne peut venir que de l'acide des graiſſes qui eſt très développé, & qui agit par l'intermede de l'air ſur la couleur qu'il avoit auparavant.

Onguent de Tuthie.

℞ Tuthie préparée, ... ʒ ij.
Beurre récent, } *āā.* . . . . . ℥ ß.
Onguent roſat, }

On triture ces matieres dans un mortier de marbre, juſqu'à ce que le mélange ſoit exact.

On emploie cet onguent pour les maladies des yeux : c'eſt pourquoi il faut que la tuthie ſoit bien broyée & réduite en poudre impalpable.

Vertus. On applique cet onguent autour des paupieres, pour deſſécher & pour diſſiper les rougeurs des yeux.

Onguent Ægyptiac.

℞ Miel blanc, ... ℥ xiv.
Vinaigre très fort, ... ℥ vj.
Verd-de-gris pulvériſé, ... ℥ v.

On met ces trois ſubſtances enſemble dans une baſſine de cuivre : on les fait bouillir ſur un feu modéré, en les remuant ſans diſcontinuer avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que le mélange ceſſe de ſe gonfler, & qu'il acquiere une couleur rouge : alors on tire la baſſine hors du feu, & on ſerre l'onguent dans un pot.

Vertus. Il eſt propre pour déterger, pour conſommer les chairs baveuſes : il réſiſte à la gangrene.

REMARQUES.

Cette compoſition porte aſſez improprement le nom d'*onguent*, puiſqu'on n'y fait entrer ni huile, ni graiſſe;

néanmoins nous lui conſervons ſa dénomination, afin de ne rien changer dans les noms.

Le verd-de-gris eſt une rouille ou une chaux de cuivre, dont une partie eſt dans l'état ſalin, l'autre n'eſt que dans l'état d'une chaux, & n'eſt point combinée avec l'acide végétal qui a ſervi à former le verd-de-gris. Le mélange, dans le commencement de l'opération a la couleur du verdet; mais le vinaigre & le miel agiſſant ſur lui, le diſſolvent & le reſſuſcitent en cuivre alternativement; c'eſt ce qui fait que ce mélange au premier degré de chaleur ſe raréfie, occupe un volume conſidérable, à raiſon de l'acide du vinaigre qui le diſſout avec efferveſcence: le miel, à cauſe de ſa viſcoſité, empêche l'air qui ſe dégage de ſe diſſiper à meſure que la diſſolution ſe fait, & c'eſt ce qui occaſionne ce gonflement. Le mélange devient peu-à-peu d'une couleur de rouille de fer, qui eſt le commencement de la réſurrection du cuivre: le miel & le vinaigre continuant d'agir ſur le verdet, reſſuſcitent le cuivre de plus en plus; & ſur la fin de l'opération, il paroît ſous ſa couleur rouge. En cet état, il n'y a plus ni de gonflement, ni d'effervescence, & l'onguent eſt fini. Il faut que le vaiſſeau dans lequel on fait cet onguent, ſoit très grand, afin qu'il puiſſe le contenir lorſqu'il vient à ſe raréfier, ſans quoi, il paſſeroit par-deſſus les bords.

La couleur rouge qu'acquiert le verdet pendant la cuite de cet onguent, eſt la couleur naturelle du cuivre. Le cuivre eſt reſſuſcité ſans fuſion, par l'intermede du phlogiſtique du vinaigre & du miel, parceque ce dernier ſupporte pendant l'opération un degré de chaleur ſuffiſant pour qu'il commence à brûler; ce qui ſuffit pour la réſurrection de cette chaux métallique: elle devient d'autant plus facile à réduire, qu'elle ſe trouve dans un état de diviſion extrême, & qu'elle eſt, pour ainſi dire, toute en ſurface.

L'onguent Ægyptiac laiſſe précipiter le cuivre quelque temps après qu'il eſt fait, ſous la forme d'un ſédiment de la couleur du cuivre. Ce dépôt eſt ſurnagé par le miel qui eſt alors d'une couleur noire; l'onguent n'eſt point gâté

pour cela ; il ſuffit de le mêler chaque fois qu'on veut s'en ſervir : il reparoît ſous ſa couleur rouge qu'il conſerve long-temps : cependant elle diminue peu-à-peu, & devient noir au bout de dix années. Il faut conſerver cet onguent dans un endroit ſec, parceque la matiere ſyrupeuſe du miel attire puiſſamment l'humidité de l'air. Elle eſt mêlé de partie extractive du vinaigre, & ils tiennent conjointement une certaine quantité de cuivre en diſſolution, qui ſe trouve dans l'état ſalin.

Onguent mercuriel citrin pour la Gale.

♃	Mercure crud, ...	℥ iij.
	Eſprit de Nitre, ...	℥ iv.

On met ces deux ſubſtances dans un matras : on place le vaiſſeau ſur un bain de ſable chaud, & on le laiſſe juſqu'à ce que le mercure ſoit entiérement diſſous : alors on fait liquéfier dans une terrine verniſſée,

Graiſſe de Porc, ... ℔ ij.

On mêle parmi, avec un pilon de bois, la diſſolution de mercure : on agite le mélange juſqu'à ce qu'il commence à ſe figer : on le coule promptement dans un grand quarré de papier, & lorſque l'onguent eſt refroidi, on le coupe par tablettes d'une once ou à-peu près : on le conſerve dans une boîte.

Vertus. Cet onguent eſt un très bon remede pour la gale : on s'en frotte ſous les jarrets & les poignets pendant neuf jours de ſuite. On emploie à chaque friction deux gros de cet onguent. Il eſt bon pour les dartres & les autres maladies de la peau. Il faut en faire uſage avec précaution : comme il eſt chargé de beaucoup de mercure, il pouſſe quelquefois à la ſalivation.

REMARQUES.

La quantité d'acide nitreux que nous preſcrivons, ſuffit, lorſqu'il eſt bon, pour diſſoudre les trois onces de mercure : on en met davantage lorſqu'il eſt plus foible. Il ſuffit que le mercure ſoit bien diſſous : mais il faut faire

choix d'un acide nitreux, exempt de mélange d'acide marin, parceque le mercure feroit précipité en blanc, à mefure qu'il fe diffoudroit : outre que cela ne rempliroit pas l'intention qu'on fe propofe en faifant cet onguent, qui eft de n'avoir que du nitre mercuriel, ces précipités fe mêleroient inégalement avec la graiffe.

Ce compofé eft d'une confiftance bien plus ferme que celle de la graiffe : il devient d'une rancidité confidérable à l'inftant qu'on le fait, quoiqu'on emploie de la graiffe récente & non rance : la graiffe change auffi de couleur : elle devient citrine fur-le-champ ; mais quelque temps après elle perd cette couleur à fa furface feulement : elle devient blanchâtre par le contact de l'air. Tous ces changements de la graiffe, occafionnés par la diffolution de mercure dans l'acide nitreux, font affez voir qu'il y a une combinaifon intime entre ces fubftances : l'acide nitreux forme avec la graiffe un favon acide : il agit puiffamment fur la graiffe, & en développe l'acide ; c'eft ce qui lui donne l'odeur rance. Le mercure fe précipite en même temps fous une couleur jaune ; c'eft lui qui donne la couleur citrine à cet onguent : du moins il y a lieu de préfumer que les chofes fe paffent ainfi, puifque l'acide nitreux avec la graiffe forme un favon qui n'eft point jaune.

Onguent brun.

℞ Onguent Bafilicum, ... ℥ iv.
Précipité rouge, ... ℈ iv.

On mêle ces deux matieres enfemble dans un mortier de fer, & on conferve ce mélange dans un pot. Cet onguent s'emploie pour ronger les chancres & les ulceres vénériens. On peut, fuivant les cas, le rendre plus doux, en diminuant la dofe du précipité rouge, ou le rendre plus actif, en en mêlant une plus grande quantité avec le bafilicum. Vertus.

Onguent Néapolitain ou *de Mercure*, ou *Pommade Mercurielle.*

℞ Mercure révivifié du cinabre, } ãã. . . ℔ j.
Graiſſe de Porc, ... }

On triture enſemble, dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, la graiſſe & le mercure pendant huit ou dix heures, ou juſqu'à ce que le mercure ſoit parfaitement éteint, & qu'il ne paroiſſe plus de globules mercuriels ; ce que l'on reconnoît lorſqu'après en avoir frotté un peu avec le bout du doigt ſur le dos de la main, & qu'en regardant avec une bonne loupe, il ne paroît aucun globule de mercure : alors on ſerre cet onguent dans un pot pour l'uſage : on l'aromatiſe avec quelques gouttes d'huile eſſentielle, lorſqu'on le juge à propos.

Vertus. Cet onguent ſert pour la guériſon des maladies vénériennes. On l'emploie en friction à la doſe d'un demi-gros chaque fois, juſqu'à deux gros. Lorſqu'on a donné pluſieurs frictions, il eſt bon d'obſerver les effets, parce-qu'il porte à la bouche, & donne la ſalivation ; ce qui eſt regardé comme un accident par les plus habiles Praticiens.

REMARQUES.

On a penſé juſqu'à préſent, que le mercure & la graiſſe ne faiſoient qu'un ſimple mélange, & que la graiſſe n'étoit employée que comme un intermede propre à diviſer le mercure convenablement pour les uſages auxquels on emploie cet onguent. Perſonne, autant que je ſache, ne s'eſt aviſé de ſoupçonner que le mercure y eſt dans un état de combinaiſon ſaline : cependant les phénomenes que préſente cet onguent pendant ſa préparation, & après qu'il eſt fait, nous indiquent que ce ne peut pas être un ſimple mélange, mais que c'eſt au contraire une combinaiſon de mercure avec l'acide de la graiſſe, comme il ſera facile de le faire appercevoir par les réflexions ſuivantes. 1°. La couleur griſe de cet onguent indique la diviſion extrême du mercure : c'eſt toujours ſous cette

couleur qu'il paroît lorſqu'il eſt bien diviſé. 2°. Auſſi-tôt qu'il vient d'être préparé, il n'a aucune odeur rance, & il n'y a encore qu'une portion de mercure réellement combinée avec la graiſſe. La méthode que nous avons indiquée pour reconnoître ſi le mercure eſt bien éteint, eſt ſuffiſante, parceque le ſéjour acheve de former la combinaiſon dont nous parlons; mais ſi l'on prend de ce même onguent nouvellement préparé, & dans lequel, à l'aide d'une bonne loupe, on n'apperçoive plus de globules de mercure, & qu'on le frotte entre deux morceaux de papier gris, la graiſſe s'imbibe dans le papier, & la portion de mercure qui n'étoit pas encore combinée avec l'acide de la graiſſe, ſe raſſemble en gros globules, qu'on apperçoit facilement à la vue ſimple: c'eſt ce qui arrive lorſqu'on l'emploie en frictions; une partie de mercure réduit en globules coule le long des parties que l'on frotte, & ne produit aucun effet. 3°. Cet onguent de mercure devient rance dans l'eſpace de quelques mois, tandis que de pareille graiſſe, avec laquelle on l'a préparé, ne rancit pas dans l'eſpace de dix-huit mois; ce qui ne peut venir que de l'action de l'acide de la graiſſe ſur les globules très diviſés du mercure. Lorſqu'on frotte cet onguent, légèrement rance, entre deux papiers gris, il s'imbibe comme le précédent; mais il ne laiſſe plus appercevoir de globules de mercure, même à l'aide d'une bonne loupe. 4°. Enfin, j'ai tenu en liquéfaction, pendant huit jours, à une chaleur bien inférieure à celle qui eſt capable de décompoſer la graiſſe, une once d'onguent de mercure récemment préparé, & une once de ce même onguent qui eſt devenu légèrement rance: celui qui étoit récemment préparé a laiſſé ſéparer trois gros de mercure qui s'eſt raſſemblé au fond du vaſe, & l'autre n'en a laiſſé dépoſer qu'un gros & demi, ce qui fait des différences conſidérables: ces onguents figés ont conſervé leur couleur griſe, mais moins foncée: d'où il réſulte que l'onguent de mercure récemment fait, eſt infiniment moins bon pour l'uſage auquel on l'emploie, que celui qui eſt préparé depuis quelque temps. Il ſeroit très intéreſſant qu'on pût ſéparer de l'onguent de mer-

cure, cette combinaiſon de mercure avec l'acide animal de la pommade mercurielle, afin de l'examiner à part : cette idée eſt de M. Macquer, qui avoit déja penſé que vraiſemblablement le mercure ne guérit les maladies vénériennes, qu'autant qu'il eſt réduit dans l'état ſalin, c'eſt-à-dire, uni avec quelque ſubſtance ſaline qui le rend diſſoluble dans les liqueurs de notre corps. Il n'eſt peut-être pas impoſſible de ſéparer cette combinaiſon ſaline de la pommade mercurielle, mais ce travail préſente bien des difficultés; cet examen au reſte offriroit de beaux phénomenes chymiques, & répandroit beaucoup de lumiere ſur l'uſage du mercure adminiſtré en frictions.

Lorſqu'on mêle de vieux onguent de mercure, ou de la graiſſe un peu rance, avec du nouveau mercure, on accélere conſidérablement ſa diviſion & ſon extinction; ce qui vient toujours des principes que nous venons de poſer, parceque l'acide animal, plus développé dans ces graiſſes, agit d'une maniere plus directe ſur le mercure, & le réduit plus promptement dans l'état ſalin.

Les Médecins & les Chirurgiens qui ont fait adminiſtrer des frictions, ont remarqué que l'onguent de mercure un peu rance occaſionnoit plus de phlogoſes & de petits boutons, que l'onguent de mercure nouveau & point rance : on attribue ordinairement cet effet à la rancidité de la graiſſe, & à ſon acide développé, qui corrode & ronge la ſuperficie de la peau. Les bons Praticiens penſent encore que dans le temps des frictions, les racines des poils ſe trouvant fatiguées par le mouvement de la main de celui qui frotte, l'acide de la graiſſe porte mieux ſur ces endroits que par-tout ailleurs. Mais il me ſemble qu'on doit plutôt attribuer ces effets à la combinaiſon du mercure avec l'acide de la graiſſe, & au mercure même très diviſé : il y a même lieu de préſumer que ſi l'on eſſayoit de frotter en même temps & légèrement une partie du corps avec de bon onguent de mercure, & une autre partie avec de la graiſſe prodigieuſement rance, on ne remarqueroit que peu ou point de phlogoſes de la part de cette derniere ſubſtance. Je ſuis d'autant plus en droit de

le ſoupçonner, que j'ai examiné un onguent qu'un Charlatan donnoit pour onguent de mercure, qui n'étoit qu'un mélange d'antimoine préparé & de graiſſe, & qui ne contenoit point de mercure : cet onguent étoit quelquefois fort rance, & n'a jamais occaſionné de phlogoſes comme l'onguent de mercure. L'intention de ce Charlatan, en employant ce mélange d'antimoine & de graiſſe, étoit de faire accroire qu'il avoit trouvé le moyen de purifier le mercure, & de l'empêcher de porter à la ſalivation : mais toutes les tentatives que l'on a faites à ce ſujet ont été infructueuſes, & il paroît qu'elles le ſeront toujours, parceque cela paroît dépendre de la nature même du mercure, & non des parties arſénicales que quelques perſonnes ſuppoſent être contenu dans le mercure.

Les acides végétaux réduits dans l'état réſineux, huileux ou ſavonneux, comme les baumes naturels, les huiles végétales, ſoit fluides, ſoit épaiſſes, telles que l'huile d'olives & le beurre de cacao, n'ont pas à beaucoup près la même action ſur le mercure en ſubſtance : toutes ces matieres le diviſent & l'éteignent à raiſon de leur viſcoſité ; mais leur acide ne ſe combine que difficilement & très imparfaitement avec le mercure. Lorſqu'on fait chauffer ces mélanges, le mercure s'en ſépare entièrement, & les intermedes qui ont ſervi à l'éteindre, reſtent ſans couleur. Mais il n'en eſt pas de même des acides végétaux dépouillés de la ſurabondance de leur matiere huileuſe, comme nous l'avons fait obſerver à l'article des pilules mercurielles, pour leſquelles nous nous ſommes ſervis de la crême de tartre pour éteindre le mercure.

Autrefois on ſe ſervoit de térébenthine pour éteindre le mercure, avant d'ajouter la graiſſe, parcequ'on croyoit qu'elle l'éteignoit mieux que la graiſſe : pluſieurs perſonnes s'en ſervent encore : on n'a diſcontinué de l'employer, que parcequ'on a remarqué que la ténacité & la viſcoſité de la térébenthine empêchoient que la main de celui qui donnoit les frictions, pût agir & couler librement en frottant. Mais d'après ce que nous venons de dire, il eſt facile de ſentir qu'on a des raiſons plus fortes pour ceſſer

d'éteindre le mercure par l'intermede de toutes ces matieres végétales. Quoi qu'il en ſoit, comme il eſt difficile de détruire des préjugés, je vais donner la recette de la pommade mercurielle au beurre de cacao, qu'on a imaginé de faire pour les perſonnes délicates, & qui ne ſupportent qu'avec peine l'odeur de la graiſſe rance.

Pluſieurs Praticiens ajoutent un peu de camphre à l'onguent de mercure, dans l'eſpérance de diminuer les effets qu'il a de porter à la bouche & d'occaſioner la ſalivation; mais inutilement; cet effet tient à la nature émétique du mercure, effet qu'il produit lorſqu'il eſt calciné, ou lorſqu'il eſt ſeulement bien diviſé.

Pommade mercurielle au Beurre de Cacao.

℞	Beurre de Cacao, ...	℥ vj.
	Huile de Ben, ...	ʒ ij.
	Mercure revivifié du Cinabre, . . .	℥ j.

On triture ce mélange comme le précédent, dans un mortier un peu chaud, jusqu'à ce que le mercure ſoit parfaitement éteint; ce qui eſt fort long.

REMARQUES.

Comme le beurre de cacao a une conſiſtance très ferme, on eſt obligé de l'amollir avec un peu d'huile, & de triturer même le mélange dans un mortier qu'on entretient chaud. On peut, au lieu d'huile de ben, employer l'huile d'olives ou d'amandes douces : l'une ou l'autre ne mérite aucune préférence, & ne facilite pas mieux l'extinction du mercure. Si l'on emploie du beurre de cacao récent & non rance, on aura beaucoup de peine à former cette pommade comme elle doit l'être, dans l'eſpace de huit jours, même en la triturant ſans diſcontinuer. En employant du beurre de cacao rance, on en vient à bout plus facilement, mais alors ſa rancidité eſt auſſi déſagréable que celle de la graiſſe. De quelque maniere que l'on s'y prenne, il eſt impoſſible d'unir le mercure avec cette ſubſtance, comme avec les graiſſes animales. Quelques perſonnes mêlent à cette pommade, pendant l'extinction du

mercure, un peu d'onguent de mercure ordinaire, ce qui abrege considérablement sa préparation; mais alors ce n'est plus le beurre de cacao qui éteint le mercure. J'ai conservé pendant dix années de la pommade mercurielle, faite avec du beurre de cacao très pur, & qui laissoit paroître encore des globules de mercure lorsqu'on l'imbiboit dans du papier gris, quoique cette pommade fût déja rance depuis plusieurs années; ce qui met en droit de soupçonner avec assez de vraisemblance, que, quoique les huiles des végétaux fournissent dans leur analyse chymique les mêmes principes que les graisses animales, elles en different néanmoins considérablement par des propriétés particulieres.

Onguent gris.

℞ Graisse de Porc,	. . . .	℔ j.
Mercure crud,	. . . .	℥ ij.

On triture l'un & l'autre ensemble, jusqu'à ce que le mercure soit parfaitement éteint.

Cet onguent sert à faire périr les poux & autres insectes qui s'attachent au corps: on en frotte les endroits qui en sont attaqués. Vertus.

R E M A R Q U E S.

Cet onguent ne s'emploie qu'à l'extérieur pour détruire la vermine. Mais il paroît que la graisse seule pourroit produire le même effet. Ce soupçon est fondé sur ce que quelques personnes vendent pour de l'onguent gris, de la graisse colorée avec du noir de fumée, ou de charbon en poudre, de l'ardoise pulvérisée, ou avec de l'antimoine broyé, &c. Aucun de leurs onguents ne contient de mercure, & il paroît cependant que tous ces mélanges détruisent la vermine: peut-être cela vient-il de la rancidité de la graisse qu'ils emploient, peut-être aussi la graisse nouvelle produiroit-elle le même effet.

Des Emplâtres.

Les emplâtres sont de tous les médicaments externes

ceux qui ont le plus de consistance & de solidité ; c'est la seule chose qui les fasse différer des onguents, puisqu'ils sont composés, comme eux, d'huile, de cire, de suif, de poudres, de gommes & de différentes chaux de plomb.

Il paroît que les emplâtres ont été inventés afin que, par leur consistance ferme, ils puissent mieux que les onguents, rester appliqués à la peau. Cette consistance les met hors d'état de couler comme les autres préparations graisseuses, qui s'étendent par la chaleur du corps plus loin qu'on ne veut.

On peut, par rapport aux matieres qui servent à donner la consistance aux emplâtres, distinguer deux especes d'emplâtres : savoir, ceux qui doivent leur consistance emplastique à de la cire, à du suif, à de la poix résine, enfin à toutes les matieres seches, solides, & qui ne sont point des préparations de plomb. Ces emplâtres sont prompts & faciles à préparer : ils n'exigent que des manipulations très ordinaires : ils ne sont assujettis à aucune cuite qu'il faille saisir pour les avoir à leur consistance.

Les autres emplâtres sont ceux qui doivent la plus grande partie de leur consistance à des chaux de plomb, comme la litharge, le minium & la céruse. Ces especes d'emplâtres different des précédents, en ce qu'ils sont des composés savonneux, ou des especes de savons métalliques, mais qu'on ne doit pas confondre avec les savons salins, ou les vrais savons.

Ces emplâtres exigent pour leurs préparations, des manipulations différentes : ils sont assujettis à un degré de cuisson qui se détermine par plusieurs circonstances dont nous parlerons dans les détails.

Les matieres qui servent à donner de la consistance aux premiers emplâtres dont nous avons parlé, sont aussi employées pour achever d'en donner à ceux qui sont faits avec des préparations de plomb. Lorsqu'on y emploie la cire, on ne la met que sur la fin de leur cuite, parceque si on la mettoit en même temps que les préparations de plomb, elle souffriroit un trop grand degré de chaleur, & elle se décomposeroit en partie. Les matieres dont on

ſe ſert dans ce deſſein, ne donnent pas toutes le même degré de conſiſtance, quoiqu'employées dans des proportions égales; & ce ne ſont pas celles qui ſont les plus ſeches, qui augmentent davantage la conſiſtance des emplâtres.

La poix réſine, & toutes les réſines ſeches pulvériſables, & qu'on ne peut ramollir entre les mains, ne donnent pas à beaucoup près autant de conſiſtance que la cire, qui n'eſt ni auſſi ſeche, ni auſſi caſſante. Ces différences ſont ſi grandes, que huit onces de cire blanche ou jaune donnent plus de conſiſtance, que quatre livres de poix réſine, ou toute autre réſine ſeche, quoique ces dernieres acquierent encore plus de conſiſtances chaque fois qu'on les fait fondre, à raiſon d'une portion de leur huile eſſentielle qui ſe diſſipe : au lieu que la cire fondue à pluſieurs repriſes, à un ſemblable degré de chaleur qui ne peut décompoſer ni l'une ni l'autre, ne change point de conſiſtance.

J'attribue ces différences à l'arrangement que les parties de la cire prennent entre elles en ſe figeant, arrangement qui eſt différent de celui de la réſine.

La caſſure d'un morceau de cire eſt poreuſe & garnie de petites éminences, comme la caſſure d'un métal, & c'eſt ce que l'on nomme *le grain* pour l'un & pour l'autre.

La caſſure de toutes les matieres réſineuſes eſt compacte, liſſe, brillante, ſans grain, comme celle d'une matiere vitrifiée : c'eſt ce qui eſt cauſe qu'elles ſont aigres & caſſantes comme du verre. Cette diſpoſition des réſines ne permet pas l'introduction d'une nouvelle ſubſtance entre leurs parties.

Mais la cire, à cauſe de l'arrangement qu'elle eſt ſuſceptible de prendre en ſe figeant, admet dans ſa propre ſubſtance des matieres qui lui ſont analogues, comme les matieres des onguents & des emplâtres, & elle force ces nouvelles ſubſtances, en ſe combinant avec elles, à prendre l'arrangement qui eſt particulier à la cire Il y a lieu de préſumer que la cire, par cette raiſon, eſt ſuſceptible d'augmenter de peſanteur ſpécifique en ſe combinant avec

différents corps qui lui ſont analogues, & même moins peſants qu'elle, comme cela arrive à pluſieurs métaux qui ſe pénetrent mutuellement pendant leur fuſion, & qui augmentent de peſanteur ſpécifique.

Les chaux de plomb donnent beaucoup de conſiſtance aux emplâtres, en ſe combinant réellement avec les huiles & les graiſſes qu'on fait entrer dans leur compoſition. On cuit ces emplâtres de deux manieres; ou ſans eau, ou avec de l'eau. Dans le premier cas, on a intention de brûler un peu, ou de torréfier les matieres graſſes qui diſſolvent les préparations de plomb : ces emplâtres ont une couleur noire. Dans le ſecond cas, on n'a pas la même intention; on met de l'eau avec l'huile & la litharge, afin de conſerver à ce mélange ſa couleur blanchâtre. Il paroît que la matiere inflammable des huiles & des graiſſes attaque autant les préparations de plomb que leur acide qui ſe développe un peu pendant leur cuite, puiſqu'il ne ſe fait aucune déperdition, & qu'on trouve, après la cuite de l'emplâtre, le même poids des matieres employées. Au reſte, nous n'entendons parler que de ces derniers emplâtres qu'on ne brûle point.

Il paroît encore que, dans la préparation des emplâtres avec des chaux de plomb, on s'eſt contenté de trouver les proportions convenables de ces ſubſtances relativement de l'une à l'autre, & de ne leur donner qu'une cuite moyenne & ſuffiſante pour l'uſage qu'on en fait ordinairement, mais qu'on n'a point examiné quel peut être le plus grand degré de conſiſtance qu'un mélange d'huile & de litharge peut acquérir en le cuiſant long-temps ſans le brûler. Je fais cette obſervation, parceque j'ai remarqué que ces emplâtres, comme le diapalme & le diachylum ſimple, durciſſent conſidérablement en vieilliſſant, & plus promptement que les autres, ſans diminuer de poids; ce qui, par conſéquent, ne peut venir d'une déperdition de ſubſtance, mais bien d'une autre cauſe. Il paroît que cela vient de ce que l'acide des huiles ſe développe par le temps, & qu'il agit d'une maniere inſenſible ſur la chaux de plomb déja diſſoute : il les diviſe & ſubdiviſe davange; ce qui ſuffit pour abſorber

la matiere qui leur donnoit un peu de souplesse. Ces phénomenes ont lieu principalement lorsque les emplâtres commencent à rancir. Quelques personnes prétendent que les emplâtres qui sont dans cet état, n'ont que de mauvaises qualités : cependant les Chirurgiens ne remarquent aucune différence des emplâtres anciennement ou nouvellement faits, plusieurs même recherchent ceux qui sont anciennement faits, & ils leur trouvent de meilleures qualités. Quoi qu'il en soit, ceci est l'objet de l'expérience.

Les emplâtres dans lesquels il n'entre point de préparations de plomb, durcissent & rancissent par le temps ; ils perdent sensiblement de leur poids, parcequ'ils se déssechent en laissant dissiper un peu de leur substance la plus ténue.

Les poudres qu'on fait entrer dans les emplâttes, sont assujetties aux regles que nous avons établies en parlant de celles qu'on fait entrer dans les électuaires ; c'est-à-dire que toutes les matieres pulvérisables doivent être réduites en poudres chacune séparément, afin qu'on soit sûr de les employer dans les proportions demandées. On ne doit les y faire entrer que dans les proportions convenables : on se regle toujours sur le poids des matieres grasses qui forment le corps des emplâtres : c'est environ un huitieme pour les matieres végétales seches, & qui ne peuvent se mêler sans se dissoudre : elles donnent beaucoup de consistance aux emplâtres.

On peut faire entrer dans les emplâtres une beaucoup plus grande quantité de résines & de gommes résines, parcequ'elles se dissolvent en totalité ou en partie, & qu'elles donnent moins de consistance aux emplâtres, en les y faisant entrer au même poids que les autres matieres végétales ; on mêle ordinairement ces poudres, lorsque les emplâtres sont cuits & à demi refroidis. Quelquefois on les mêle aux emplâtres, tandis qu'ils sont encore bien chauds, afin qu'elles se liquéfient ; ce qui facilite leur mélange plus intime avec le reste de la masse.

Il y a encore un grand nombre de remarques à faire sur les emplâtres ; mais la plupart étant particulieres à chaque

eſpece, nous aurons ſoin d'en faire mention dans les détails.

Lorſque les emplâtres ſont faits, on eſt dans l'uſage de les diviſer par petits rouleaux de quatre ou cinq pouces de long, & du poids d'une once, de deux onces, ou de quatre onces : on les nomme *Magdaleons :* on les enveloppe enſuite de papier, afin qu'ils ne ſe collent point enſemble.

Mais il y a quelques remarques à faire ſur la maniere de rouler les emplâtres, & qui ſont relatives à leur nature.

Lorſqu'on veut les rouler, on prend un morceau de l'emplâtre, d'un poids déterminé, comme de quatre onces : on le manie entre les mains trempées dans l'eau froide, afin qu'il ne s'y attache point; c'eſt ce que l'on nomme *malaxer.* Lorſqu'il eſt ſuffiſamment ramolli, on le roule ſur une pierre bien unie pour en former un rouleau de vingt pouces de long, & de groſſeur égale par-tout : on le partage enſuite en quatre parties égales. On poſe pour cela une lame de couteau ſur l'endroit où l'on veut le couper, & l'on fait rouler l'emplâtre ſur la pierre, à meſure qu'on le coupe, par ce moyen, on n'aplatit point le bout de l'emplâtre en le coupant.

Tous les emplâtres qui ne contiennent que peu ou point de matieres extractives ou gommeuſes, peuvent être malaxés auſſi long-temps qu'on le veut. Quelquefois il eſt néceſſaire de les manier long-temps, afin de mêler plus intimement certaines ſubſtances qu'on n'a pu incorporer ſuffiſamment. Mais tous les emplâtres qui ſont dans un état contraire, comme le diabotanum, l'emplâtre de *Vigo*, l'emplâtre de ciguë, &c. qui contiennent beaucoup de matieres extractives, ne doivent pas être malaxés long-temps, parceque l'eau qu'on emploie pour cela, diſſout une partie des extraits, & les emporte hors de l'emplâtre : d'ailleurs il reſte toujours un peu d'eau qui ramollit les matieres extractives, & diminue d'autant plus la conſiſtance de l'emplâtre. Il faut, pour éviter cet inconvénient, ne malaxer ces emplâtres que le temps qui eſt néceſſaire pour

les

les réduire en rouleaux : on les pose à mesure sur une autre pierre frottée d'un peu d'huile, afin qu'ils n'y adherent point.

Lorsque les magdaléons d'emplâtres sont suffisamment refroidis & durcis, on les enveloppe de papier qu'on ploie par un des bouts : on coupe l'autre bout le plus proprement qu'il est possible, & on lui laisse déborder l'emplâtre d'environ une ligne : on l'humecte un peu avec le bout de la langue, & on enfonce légèrement dans l'emplâtre ce rebord de papier avec la pointe d'un canif, de distance en distance, pour que cela forme alternativement une petite éminence & un enfoncement : cela se nomme *piquer un emplâtre*.

Des Emplâtres qui ne contiennent point de préparation de Plomb.

Emplâtre de Blanc de Baleine.

℞	Cire blanche, ...	℥ iv.
	Blanc de Baleine, ...	℥ ij.
	Huiles de quatre Semences froides, . .	℥ j ß.

On fait liquéfier ces substances ensemble à une chaleur modérée : on agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit presque refroidi, & on en forme des magdaléons. Cet emplâtre devant être d'un grand blanc, on doit le faire & le rouler avec beaucoup de propreté.

Cet emplâtre est adoucissant : il modere l'âcreté des matieres qui sortent des plaies. Vertus.

*Emplâtre d'*ANDRÉ DE LA CROIX.

℞	Poix résine, ...	℔ j.
	Résine Elémi, ...	℥ iv.
	Térébenthine, } ãã.	℥ ij.
	Huile de Laurier, }	

On fait liquéfier ces matières ensemble sur un feu doux, & on passe le mélange au travers d'un linge, afin de séparer quelques impuretés qui se trouvent dans la résine élémi & dans la poix résine : on conserve cet emplâtre dans un pot. Comme il n'entre point de cire dans

ſa compoſition, les magdaléons ne peuvent conſerver leur forme : ils s'applatiſſent & coulent continuellement, quoique cet emplâtre ſoit aſſez ſec pour ſe laiſſer caſſer par un mouvement bruſque Il eſt d'une ténacité conſidérable, lorſqu'il eſt appliqué ſur la peau : on a beſoin qu'il ait cette propriété, parcequ'on l'emploie pour retenir & empêcher de couler les pierres à cauteres qu'on applique ſur quelque partie du corps.

Vertus. Il mondifie, il conſolide, il eſt propre pour les contuſions, pour les fractures & pour les diſlocations.

Emplâtre contre la Rupture, du Prieur de Cabryan.

♃ Poix noire,	. . . .	℔ j.
Cire, . . . } *āā.*	. . . . . .	℥ iv.
Térébenthine, }		

On fait liquéfier ces matieres enſemble à une chaleur douce ; & lorſque le mélange eſt prêt à ſe figer, on ajoute les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre :

Labdanum, . . }		
Suc d'Hypociſtis, } *āā.*	. . . . .	℥ j ß.
Terre ſigillée, . . }		
Racines de grande Conſoude, } *āā.*		℥ ij.
Maſtic en larmes, ... }		
Noix de Cyprès,	. . . .	℥ j.

On mêle ces poudres exactement : on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Vertus. Il eſt propre pour les hernies : il réſout les duretés, & il affermit la membrane après que l'inteſtin eſt repouſſé : il eſt bon pour les fractures & les diſlocations.

Emplâtre Oxycroceum.

♃ Colophane, . . . }		
Poix de Bourgogne, } *āā.*	. . . .	℥ iv.
Cire jaune, . . . }		
Térébenthine,	. . . .	℥ j ß.

On fait liquéfier ces ſubſtances enſemble : on les paſſe au travers d'un linge : on agite l'emplâtre ; & lorſqu'il

commence à se figer, on ajoute les matieres suivantes, réduites en poudre fine :

Gomme Ammoniaque, Galbanum, Oliban, Myrrhe, Mastic en larmes, Safran,	āā.	℥ j ʒ iij.

On agite ce mélange jusqu'à ce qu'il soit exact : on forme du tout un emplâtre qu'on roule en magdaléons.

Cet emplâtre est résolutif : il fortifie les nerfs & les muscles. On l'emploie pour ramollir les duretés de la matrice, pour les fractures & les dislocations. Vertus.

Emplâtre de Mucilage.

℞ Huile de Mucilage,	℥ vij ß.
Poix résine,	℥ iij.
Térébenthine,	℥ j.

On fait liquéfier ces matieres ensemble : on passe le mélange au travers d'un linge : on y fait liquéfier,

Cire jaune,	℔ ij.

On agite le mélange hors du feu, jusqu'à ce qu'il commence à se figer, & l'on y mêle les matieres suivantes, réduites en poudres :

Gomme Ammoniaque, Galbanum, Opopanax, Sagapenum,	āā.	℥ ß.
Safran,		ʒ ij.

On mêle le tout exactement avec un bistortier : on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Cet emplâtre est émollient : il adoucit l'âcreté des plaies : il amollit : il pousse à la suppuration. Vertus.

Emplâtre Vésicatoire.

℞ Cire jaune,		℥ ij.
Poix blanche, Térébenthine,	āā.	℥ vj.

On fait liquéfier ces matieres ensemble : on les tire hors du feu, & on les agite jusqu'à ce qu'elles commencent à se figer : alors on y mêle les poudres suivantes :

Cantharides, ...	℥ iv.
Euphorbe, ...	ʒ iv.

On forme du tout un mélange exact, qu'on réduit en magdaléons.

Vertus. Cet emplâtre a deux usages principaux. 1°. On l'emploie dans l'apoplexie, la léthargie, la paralysie, où la chaleur naturelle est prodigieusement affoiblie : dans ces cas on doit se servir de l'onguent. On en étend sur de la peau, on saupoudre la surface avec des cantharides en poudre fine. On l'applique sur le gras des jambes, ou entre les deux épaules, après avoir frotté la partie avec du vinaigre. 2°. On fait usage de cet emplâtre pour détourner quelques humeurs qui se portent sur les yeux ou sur les dents; alors on peut employer l'emplâtre, si l'on craignoit que la chaleur naturelle du corps ne fît couler l'onguent dans ces derniers cas. On applique ces emplâtres à la nuque du col, ou derriere les oreilles.

L'onguent ou l'emplâtre vésicatoire a la propriété de faire élever des ampoules qui se remplissent de sérosités, & de procurer un écoulement aux humeurs qui auroient de la disposition à se fixer. Vingt-quatre heures après que l'emplâtre a été appliqué, on le leve, on ouvre avec des ciseaux les vessies qui se sont formées, & on applique dessus des feuilles de poirée, sur lesquelles on a étendu un peu de beurre frais, afin d'entretenir l'écoulement de la sérosité. Quelquefois on met en place de beurre, un peu d'onguent basilicum; & suivant que cela est nécessaire, on ajoute à cet onguent un peu de cantharides en poudre, afin de procurer un plus grand écoulement de sérosité.

Lorsqu'on applique ces vésicatoires à quelques parties du corps, il faut faire attention à l'effet qu'ils produisent dans l'intérieur : il arrive souvent que leurs principes passent dans les voies de la circulation, se portent sur la vessie, & occasionnent des ardeurs & des accidents fâcheux. Les

remedes qui conviennent alors ſont les adouciſſants, & les infuſions mucilagineuſes.

REMARQUES.

Cet emplâtre, comme nous venons de le dire, s'emploie le plus ſouvent pour être appliqué ſur quelque partie du corps, dans le cas où la chaleur du corps eſt tellement affoiblie, que quelquefois elle eſt inſenſible. J'ai remarqué que ne pouvant s'amollir, il ne produiſoit qu'une légere rougeur à la peau, même après avoir été appliqué pendant trente-ſix heures, parcequ'il ſe trouve d'une conſiſtance trop ferme : mais il n'en eſt pas de même, lorſque le corps a ſa chaleur naturelle, & qu'on a recours à cet emplâtre pour détourner quelques humeurs : c'eſt ce qui oblige de l'avoir ſous deux conſiſtances différentes, pour être employé dans ces différents cas. Il convient alors de ſupprimer la cire de cette recette, & de mettre en place une once & demie d'huile d'olives : il ſe trouve alors d'une *conſiſtance d'onguent*, & produit des effets conſidérables dans les cas dont nous parlons, ſans couler hors de l'endroit où on l'applique. On eſt dans l'uſage de ſaupoudrer avec la poudre de cantharides l'emplâtre véſicatoire, après qu'on l'a étendu ſur un morceau de peau ou de linge.

Depuis quelques années on a mis en uſage un véſicatoire plus doux, qui n'a pas les inconvénients des cantharides, & auquel on trouve les mêmes avantages : il produit des ampoules par où s'écoulent les humeurs qu'on veut détourner. Ce ſont les tiges de *bois ſain*, ou *thymælea*, ou *garou*, dont je veux parler.

Uſage du Thymælèa en véſicatoire.

On choiſit des tiges de la groſſeur d'une plume à écrire, & qui ont l'écorce bien liſſe : on en coupe un morceau d'environ ſix lignes de long : on le fait tremper dans de l'eau tiede ou dans du vinaigre, pendant une demi-heure, afin de ramollir l'écorce : on la fend avec un canif : on ſépare le bois qui eſt dans l'intérieur, & on le jette comme

inutile : on applique l'écorce ainſi ſéparée, ſur la partie où l'on veut produire un véſicatoire, après l'avoir frottée avec un peu de vinaigre : au bout de vingt-quatre heures il a fait ſon effet : on leve l'appareil : on applique ſur les ampoules un peu de beurre frais : on réitere le même véſicatoire ſur les mêmes endroits autant qu'on le croit néceſſaire, & à meſure que les ampoules ſe guériſſent.

Emplâtre de Bétoine.

♃ Cire jaune, Poix réſine, Poix blanche,	āā.		℔ ß.
Suc non dépuré de Bétoine,			℔ j.
Ache, Menthe, Plantain, Sauge, Scrophulaire, Verveine,		āā.	℔ ß.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans une baſſine : on place le vaiſſeau ſur un feu doux : on fait chauffer le mélange juſqu'à conſomption de preſque toute l'humidité, & l'on ajoute,

Réſine Elémi,	℥ ij.
Térébenthine,	℥ iij.

On fait liquéfier : on paſſe le mélange au travers d'un linge : on le laiſſe ſe figer ſans le remuer : on ſépare la maſſe d'avec les feces : on la fait liquéfier de nouveau pour la ramollir en conſiſtance de graiſſe ſeulement, & on ajoute les poudres ſuivantes :

Maſtic en larmes, Oliban,	āā.	℥ j.

On agite le mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact, & l'on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Vertus. On emploie cet emplâtre pour les plaies de la tête, & les douleurs de rhumatiſme : il faut raſer la partie avant de l'appliquer. Il eſt réſolutif dans les contuſions & les tumeurs naiſſantes.

Remarques.

La beauté & la perfection d'un emplâtre est de ne contenir aucune matiere grumelée : il est difficile de faire celui de bétoine sans grumeaux, & de lui conserver sa couleur verte, en employant la manipulation qu'on trouve décrite dans tous les Dispensaires. Pendant l'évaporation des sucs, leur matiere mucilagineuse se coagule, leur fécule se rassemble & forme quantité de grumeaux dispersés dans la masse de l'emplâtre, & qu'on ne peut faire disparoître qu'en passant cet emplâtre au travers d'un linge, comme nous le disons : il reste sous la forme d'un marc dans le linge : la partie vraiment résineuse de ces sucs se dissout, & reste combinée avec les matieres de l'emplâtre. Si l'on se sert du suc dépuré, comme quelques Pharmacopées le prescrivent, l'emplâtre n'a aucune couleur verte, parceque, pendant leur clarification, on en a séparé toute la matiere résineuse colorante. D'autres Dispensaires font entrer dans cet emplâtre des plantes fraîches, qu'on a réduites en pâte dans un mortier : il est certain que par cette méthode l'emplâtre est d'un beau verd; mais comme il se trouve mêlé dans une grande quantité d'herbes, qu'il faut séparer par l'expression, il reste parmi ces herbes une partie de l'emplâtre qui est en pure perte, & qu'on ne peut séparer, parcequ'il se fige avant qu'on ait le temps de l'exprimer. La résine élémi contient des principes volatils odorants; c'est pour n'en rien perdre que nous recommandons de la mettre sur la fin de la coction des plantes.

Emplâtre de Mélilot.

℞	Fleurs de Mélilot, récentes, . . .	℔ iij.
	Suif de Bœuf, ...	℔ iv.
	Poix blanche, ...	℔ vj.
	Cire jaune, ...	℔ iij.

On contuse dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, les fleurs de mélilot : on les met dans une bassine avec le suif de bœuf : on fait cuire ce mélange à petit feu,

jusqu'à ce que la plus grande partie de l'humidité soit dissipée : on ajoute la poix blanche : lorsqu'elle est liquéfiée, on passe le mélange avec expression au travers d'un linge serré : on fait liquéfier cette masse avec la cire : on agite l'emplâtre jusqu'à ce qu'il soit refroidi, & on forme des magdaléons. Il amollit : il résout.

Vertus.

Emplâtre de Ciguë.

℞ Poix résine, ...	℔ j ℥ xiv.
Cire jaune, ...	℔ j ℥ iv,
Poix blanche, ...	℥ xiv.
Huile de Ciguë, ...	℥ iv.
Feuilles de Ciguë contusée, ...	℔ iv.

On met toutes ces substances dans une bassine : on les fait chauffer à petit feu, jusqu'à presque consomption de toute l'humidité : on passe le mélange au travers d'un linge en exprimant fortement : on laisse refroidir la masse : on la sépare de ses feces : ensuite on fait liquéfier l'emplâtre dans une bassine propre, & l'on ajoute,

Gomme Ammoniaque en poudre, . . .	℔ j.

On mêle le tout exactement, & l'on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Vertus. Il est fort résolutif. On s'en sert pour fondre les humeurs squirrheuses, pour les loupes, pour les scrophules, pour ramollir la dureté des cancers & pour les résoudre.

Emplâtre Magnétique.

℞ Sagapenum, . . .		
Gomme Ammoniaque,	ãã. . . .	℥ vj.
Galbanum, . . .		
Cire jaune,		
Térébenthine,	ãã.	℥ ix.
Aimant Arsénical en poudre fine, . .		℥ vj.
Colcotar lavé & séché, ...		℥ ij.
Huile fétide de Succin, ...		℥ ij.

On fait dissoudre les gommes dans du vinaigre ordinaire à une chaleur modérée : on passe la dissolution au travers d'un linge : on remet la liqueur dans la bassine après l'avoir nettoyée, & on la fait évaporer jusqu'à ce qu'elle forme une masse solide. On ajoute la cire jaune

coupée par morceaux, & la térébenthine ; quand la cire eſt fondue, on tire le vaiſſeau du feu, & on met les poudres qu'on mêle exactement : lorſque l'emplâtre eſt à demi refroidi, on ajoute l'huile de ſuccin : on la mêle exactement, & on diviſe l'emplâtre par magdaléons d'une once. On obtient ordinairement deux livres onze onces d'emplâtre.

On dit cet emplâtre bon pour les charbons peſtilentiels, pour les écrouelles : il fait ſortir l'humeur ſcrophuleuſe, & il les conſolide : il déterge & mondifie les ulceres rebelles. Vertus.

REMARQUES.

Le colcotar eſt le vitriol de mars calciné juſqu'au rouge : dans cet état il eſt très ſtiptique, parcequ'il retient un peu d'acide vitriolique en partie combiné avec la terre du fer : c'eſt pour ſéparer cette matiere qu'on recommande de laver le colcotar : on le fait ſécher, & enſuite on le pulvériſe.

On fait l'aimant arſénical de la maniere ſuivante :

Aimant arſénical.

℞ Antimoine crud,		
Arſenic blanc,	āā.	℥ vj.
Soufre jaune,		

On pulvériſe ces trois ſubſtances : on les mêle, & on les fait fondre dans un creuſet, à une chaleur capable de faire rougir légèrement le creuſet. Lorſque la matiere eſt bien fondue, on la coule ſur une plaque de cuivre légèrement graiſſé : c'eſt ce que l'on nomme *Aimant arſénical.* on le réduit en poudre pour s'en ſervir au beſoin. Pendant la fonte il ne ſe fait preſque pas de déchet.

Cire verte.

℞ Cire jaune, ...	℔ ij.
Poix-réſine, ...	℥ xij.
Térébenthine, ...	℥ vj.
Verd-de-gris en poudre, ...	℥ iij.

On fait liquéfier la cire, la poix réſine & la térében-

thine : on ajoute le verd-de-gris réduit en poudre fine, & on l'introduit dans l'emplâtre en le faisant passer au travers d'un tamis : on agite le mélange avec un bistortier, afin de mêler le verd-de-gris : on continue d'agiter jusqu'à ce que le mélange soit suffisamment refroidi. On met la masse en magdaléons. C'est la *cire verte*, qu'on nomme aussi emplâtre de *cire verte.*

Quelques Dispensaires demandent six onces de verd-de-gris dans cette recette ; mais je trouve qu'il y en a moitié de trop ; c'est pour cette raison que nous en supprimons trois onces ; ceux qui voudront rendre cet emplâtre plus actif, peuvent ajouter la dose entiere de verd-de-gris.

Vertus. Cet emplâtre s'emploie pour les poireaux, pour les cors des pieds, & pour ronger les bords de certaines plaies.

Des Emplâtres dans lesquels on fait entrer des préparations de Plomb.

Emplâtre Diapalme.

℞ Litharge, ...	)	
Huile d'Olives,	} āā.	℔ iij.
Axunge de Porc,		
Eau,		

On met toutes ces substances ensemble dans une bassine de cuivre, sur un feu capable d'occasionner une ébullition modérée : on remue ce mélange sans discontinuer, avec une spatule de bois, pendant une heure ou deux, ou jusqu'à ce que le mélange soit devenu d'un blanc sale, & qu'il ait acquis une consistance emplastique, un peu mollette : on a soin d'ajouter de l'eau de temps en temps, à mesure que celle de la bassine s'évapore, afin que l'emplâtre ne reste jamais sans eau. Lorsque cet emplâtre a la consistance convenable, on ajoute,

Vitriol blanc, dissous dans q. s. d'eau,	℥ iv.
Cire blanche, ...	℥ ix.

On tient le vaisseau sur le feu jusqu'à ce que la cire soit bien liquéfiée, & que toute l'humidité soit évaporée ; ce que l'on reconnoît lorsque l'emplâtre ne boursoufle plus. Mais il faut bien ménager le feu sur la fin, car il

change de couleur & devient gris en un inſtant par l'action d'un feu un peu trop fort ou trop long-temps continué, parcequ'alors l'emplâtre ſe trouve ſans humidité. Lorſqu'il eſt cuit, & ſuffiſamment refroidi, on en forme des magdaléons.

Il deſſeche, il amollit, il réſout, il déterge, il cicatriſe. Vertus.

Souvent on amollit cet emplâtre en le mêlant avec le quart de ſon poids d'huile d'olives, afin de lui donner une conſiſtance d'onguent. C'eſt ce que l'on nomme *Cérat de Diapalme.*

REMARQUES.

Cet emplâtre devant être d'une couleur blanche, on le cuit avec de l'eau; ce qui forme une ſorte de bain-marie, & le met dans le cas de ne pas recevoir immédiatement la chaleur, qui changeroit conſidérablement ſa couleur, en brûlant un peu les matieres graiſſeuſes. L'eau empêche encore la réduction de la litharge, parcequ'elle ne peut recevoir qu'un degré de chaleur modéré, & bien inférieur à celui de l'huile. On remue, ſans diſcontinuer, avec une ſpatule, afin que la litharge, qui eſt très peſante, ne ſe tienne pas au fond de la baſſine, & que par l'agitation elle puiſſe ſe mêler avec l'huile & la graiſſe. On ſent par cette raiſon, que lorſque l'on met une très grande quantité d'eau à la fois, comme quelques perſonnes le pratiquent, l'huile qui nage ſur l'eau, ſe trouve trop éloignée de la litharge, & ne ſe combine avec elle que très difficilement. Ceux qui mettent beaucoup d'eau à la fois, le font par crainte de brûler l'emplâtre, & pour ne pas être obligés d'en remettre ſouvent; mais alors la combinaiſon des graiſſes avec la litharge devient prodigieuſement longue à faire. Il vaut mieux n'en mettre que peu à la fois, la renouveller ſouvent, & ne jamais attendre qu'elle ſoit diſſipée entièrement, parcequ'alors, ſur-tout lorſque l'emplâtre eſt chaud, l'eau ſe réduit ſur-le-champ en vapeurs très dilatées: elle s'évapore ſubitement, & occaſionne un bruit & un pétillement conſidérable, en faiſant ſauter une partie de l'emplâtre hors de la baſſine, avec danger

d'être brûlé par les jets de matiere chaude. Lorſque l'emplâtre eſt bien chaud, & qu'il ſe trouve ſans eau, il faut tirer le vaiſſeau hors du feu, & attendre que le mélange ſoit bien refroidi avant d'en ajouter. On s'apperçoit que l'emplâtre ne contient que peu ou point d'eau, lorſqu'il ceſſe de bouillonner & qu'il diminue conſidérablement de volume, parceque c'eſt l'eau qui occaſionne tout le gonflement & l'ébullition qu'on remarque pendant ſa cuite.

Pendant que les matieres graſſes ſe combinent avec la litharge, on remarque que le mélange change de couleur : de rougeâtre qu'il étoit d'abord, il devient blanchâtre; & lorſqu'il eſt cuit, il eſt d'un aſſez beau blanc : c'eſt un premier ſigne de ſa cuite. On reconnoît qu'il eſt ſuffiſamment cuit; 1°. lorſqu'il ne paroît plus de litharge; 2°. à ſa couleur blanche; 3°. lorſqu'en en mettant un peu refroidir dans de l'eau froide, il y acquiert une conſiſtance mollette, comme de la cire ramollie entre les doigts; 4°. enfin lorſqu'il eſt entièrement privé d'humidité, & qu'il eſt encore liquide. Si on l'agite bruſquement avec la ſpatule, on voit s'élever hors de la baſſine des bulles très légeres remplies d'air, ſemblables à celles qui s'élevent de l'eau de ſavon & qui voltigent au gré du vent. Ce dernier phénomene eſt ſingulier, & n'arrive qu'aux emplâtres dans leſquels les préparations de plomb ont été cuites avec les graiſſes; ce qui, joint avec le fait ſuivant, indique une ſorte d'analogie avec le ſavon. Lorſque les emplâtres ſont cuits, & qu'on leur a conſervé une certaine quantité d'eau, cette eau, en ſe ſéparant de l'emplâtre pendant qu'il refroidit, reſte blanche & laiteuſe comme de l'eau de ſavon; & lorſqu'il ne s'en trouve qu'une petite quantité, elle mouſſe, par l'agitation, comme de l'eau de ſavon.

Toutes les remarques que nous avons faites juſqu'à préſent, ſont générales pour tous les emplâtres qui ſe font par la cuite avec des préparations de plomb, comme la litharge, le minium & la céruſe, & auxquels on ajoute de l'eau en les cuiſant. Comme ils préſentent tous les mêmes phénomenes, & qu'on eſt obligé de les cuire de la même

maniere, avant que d'ajouter les autres ingrédients, nous ne dirons rien de plus que ce que nons venons d'expoſer pour celui-ci; nous ferons ſeulement des remarques ſur les manipulations qu'on emploie pour ajouter les autres ingrédients, & ſur ce qui ſe paſſe pendant leur mixtion. Lors donc que l'emplâtre diapalme eſt cuit au point dont nous parlons, on ajoute le vitriol blanc, diſſout comme nous l'avons dit, & la cire : on fait chauffer ce mélange juſqu'à ce que toute l'humidité ſoit évaporée; ſans quoi, il reſteroit une partie du vitriol en diſſolution dans l'eau, qui ſe ſépare de l'emplâtre en refroidiſſant, & l'on a intention que ce ſel métallique reſte en entier combiné avec les autres ſubſtances.

Si, au lieu de vitriol blanc, on met dans cet emplâtre du colcotar broyé avec un peu d'huile, l'emplâtre eſt d'une couleur rouge, & il forme l'emplâtre *Diacalciteos*. Quelques perſonnes vendent pour l'emplâtre diapalme, un mélange d'huile & de blanc d'Eſpagne, elles ajoutent une petite quantité de cire blanche.

Emplâtre de Minium.

℞	Huile d'Olives, ...	℥ xx.
	Minium, ...	℥ xij.
	Eau, ...	℔ j.
	Cire jaune, ...	℥ iij.

On fait cuire enſemble l'huile & le minium avec l'eau : on agite ce mélange ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que la combinaiſon ſoit faite : alors on y fait liquéfier la cire, & l'on en forme des magdaléons lorſqu'il eſt ſuffiſamment refroidi.

Cet emplâtre eſt ſiccatif : il cicatriſe les plaies & les ulceres. Vertus.

REMARQUES.

Pendant la cuite de cet emplâtre, le minium perd ſa couleur rouge : mais il y en a toujours une petite quantité qui ne la perd pas entièrement, ce qui eſt cauſe que cet emplâtre n'eſt pas blanc comme le diapalme : il eſt d'une couleur griſe rougeâtre. Pluſieurs perſonnes exigent qu'il ſoit

rouge ; mais la chose est impossible, par la manipulation qu'on est obligé d'employer. Lorsqu'on veut qu'il soit rouge, il faut ajouter en même temps que la cire, une demi-once de minium, qu'on ne fait que délayer sans le faire cuire.

Le minium est ordinairement rempli de grenailles de plomb, dont une partie est sous le brillant métallique, & une autre portion à demi calcinée ; c'est pourquoi il faut passer le minium au travers d'un tamis de soie avant que de l'employer, parceque la portion de plomb qui n'est pas reduite en chaux, ne peut se dissoudre dans l'huile.

Emplâtre de Nuremberg.

℞	Minium,	. . . .	℥ viij.
	Huile d'Olives,	. . . .	℥ xiv.
	Cire jaune,	. . . .	℔ j.
	Camphre, . . . Suif de Mouton,	} *āā*.	ʒ vj.
	Eau,	. . . .	q. s.

On fait cuire ensemble le minium, l'huile d'olives, & le suif de mouton, avec l'eau : on agite le mélange avec une spatule de bois, jusqu'à ce que l'emplâtre soit suffisamment cuit : on y fait fondre la cire : on remue l'emplâtre jusqu'à ce qu'il soit à demi-refroidi : alors on y mêle le camphre, qu'on a réduit en poudre en le tirant avec quelques gouttes d'esprit de vin : on forme du tout un mélange exact, & on le réduit en magdaléons.

Cet emplâtre est siccatif : il cicatrise, il résiste à la gangrene.

REMARQUES.

Vertus. Cet emplâtre est d'une couleur à-peu-près semblable à celle de l'emplâtre de minium qu'on n'a point rougi, & cela pour les mêmes raisons que nous avons expliquées. Le camphre est une matiere résineuse, concrete, très volatile : il ne doit se mettre dans l'emplâtre, que lorsqu'il est à demi figé : par ce moyen on ne perd rien du camphre. On peut, si l'on veut, au lieu de le pulvériser avec quelques gouttes d'esprit de vin, le réduire en bouil-

lie, en le mêlant avec un peu plus d'esprit de vin qu'il n'en faut pour le pulvériser : l'une ou l'autre méthode ne mérite aucune préférence.

Les Pharmacopées prescrivent du suif de cerf; mais comme il est difficile d'en avoir de pur, nous croyons qu'on peut le remplacer par le suif de mouton. Quelques Pharmacopées prescrivent une plus grande quantité d'huile que nous n'en demandons, mais j'ai remarqué que lorsqu'on en met une plus grande quantité, l'emplâtre est trop mou.

Emplâtre connu sous le nom d'Onguent de Canette.

℞ Emplâtre Diacalciteos, . .	}	āā. ℔ j.
Diachylum gommé,		
Cire jaune,		
Huile d'Olives,		
Colcotar, ...		

On broie sur un porphire le colcotar avec six onces d'huile, & on le conserve à part.

D'une autre part, on fait fondre ensemble les emplâtres & la cire avec les dix onces d'huile restante, lorsque les matieres sont suffisamment liquéfiées, on ajoute le colcotar broyé : on mêle le tout exactement, & on forme un emplâtre dont on forme des magdaléons.

Emplâtre de Savon.

℞ Minium, ...	℔ j.
Blanc de Céruse, ...	℥ viij.
Huile d'Olives, ...	℔ ij ß.
Savon blanc, ...	℥ iv.
Cire jaune, ...	℥ iij.
Eau, ...	q. s.

On fait cuire ensemble le minium, le blanc de céruse, & l'huile avec l'eau. Lorsque ce mélange a acquis la consistance convenable, on ajoute la cire jaune coupée par morceaux, & le savon raclé menu. Lorsque ces matieres sont liquéfiées, on tire l'emplâtre hors du feu; on le laisse suffisamment refroidir, & on en forme des magdaléons.

Cet emplâtre ne s'emploie guere qu'avec du camphre :

on lui en ajoute une once, de la même maniere que nous venons de le dire pour l'emplâtre de Nuremberg; cela forme l'*emplâtre de ſavon camphré.*

Vertus. Il eſt propre pour réſoudre les tumeurs, pour fortifier la matrice.

Emplâtre de Charpie.

℞ Charpie de vieux linge, ...	℥ viij.
Huile d'Olives, ...	℔ iij.
Eau, ...	℔ j.

On réduit en charpie du vieux linge net : on la coupe menu : on la met dans une baſſine avec l'eau & l'huile : on fait chauffer ce mélange juſqu'à conſomption de preſque toute l'humidité : on paſſe avec expreſſion : on dépure l'huile pour en ſéparer l'humidité. Alors,

℞ Huile ci-deſſus, ...	℔ ij.
Céruſe, ...	℥ viij.
Litharge, ...	℥ xij.
Poix noire, ...	℥ ij.
Cire jaune, ...	℥ viij.
Aloès pulvériſé, ...	℥ j.
Myrrhe pulvériſée, ...	℥ ij.
Encens mâle, ...	℥ iij.

On fait cuire enſemble la litharge, la céruſe & l'huile, ſans eau : lorſque ce mélange a acquis la conſiſtance convenable, on ajoute la poix noire & la cire jaune : on les fait liquéfier : on tire le vaiſſeau hors du feu : on agite l'emplâtre juſqu'à ce qu'il commence à ſe figer : alors on ajoute les poudres : on remue ce mélange juſqu'à ce qu'il ſoit exact. On forme du tout un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

La charpie ne pouvant rien produire dans l'huile, nous croyons que cette préparation eſt fort inutile : on peut faire cet emplâtre avec de l'huile d'olives ſans charpie. Il mondifie & cicatriſe les plaies & les ulceres.

Vertus.

Emplâtre de l'Abbé de GRACE.

℞ Huile d'Olives, ...	℔ j.

Suc

Suc de Roses pâles dépuré, } āā. ℥ viij.
Litharge préparée, . . . }
Blanc de Céruse, ... ℥ ij.

On fait cuire ces matieres ensemble dans une bassine de cuivre, en les agitant sans discontinuer avec une spatule de bois, jusqu'à ce qu'elles aient acquis une consistance emplastique. Alors on y fait liquéfier,

Cire jaune, ... ℥ iv.

On agite cet emplâtre jusqu'à ce qu'il soit suffisamment refroidi, & on en forme des magdaléons.

Il desseche les plaies & les ulceres. On s'en sert pour faire du sparadrap. Vertus.

Emplâtre de l'Abbé DOYEN.

℞ Onguent de la mere, ... ℔ j.
Poix grasse, ... ℥ iv.
Cire jaune, ... ℥ xij.

On fait fondre ensemble ces trois substances, & on forme du tout un emplâtre qu'on divise par magdaléons.

Emplâtre de Diachylum simple.

℞ Litharge préparée, ... ℔ iij.
Huile de Mucilage, ... } āā. ℔ vj.
Décoction de racines de Glaïeul, }

On prend six onces de racines de glaïeul nettoyées & coupées par tranches : on les fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau pour avoir six livres de décoction : on en met une partie dans une bassine de cuivre, avec la litarge & l'huile : on fait cuire ce mélange en le remuant sans discontinuer avec une spatule de bois, & ayant soin de remettre de la décoction de temps en temps, afin que le mélange ne se trouve point sans humidité : on continue de le faire cuire jusqu'à ce qu'il ait acquis la consistance nécessaire : alors on retire le vaisseau du feu ; & lorsque l'emplâtre est suffisamment refroidi, on en forme une partie en magdaléons.

Vertus. Il eſt propre pour ramollir, pour digérer, pour mûrir, pour réſoudre.

Emplâtre Diachylum composé.

℞ Emplâtre Diachylum ſimple, . . .		℔ iv.
Cire jaune,	āā.	℥ iij.
Poix réſine,		
Térébenthine,		

On fait liquéfier ces matieres enſemble ſur un feu doux: alors on ajoute les gommes ſuivantes, qu'on a diſſoutes & purifiées par le moyen du vin, & épaiſſies en conſiſtance de miel très épais :

Gomme Ammoniaque,	āā. . . .	℥ j.
Bdellium,		
Galbanum,		
Sagapenum,		

On agite le tout juſqu'à ce que le mélange ſoit exact : lorſqu'il eſt ſuffiſamment refroidi, on en forme des magdaléons.

Vertus. Cet emplâtre eſt d'un grand uſage, & eſt employé avec beaucoup de ſuccès pour réſoudre les tumeurs, ou pour les attirer à la ſuppuration. Quelques perſonnes font cet emplâtre avec de l'huile, de la craie & de la cire ; les uns ajoutent à ce mélange un peu de galbanum, pour lui donner l'odeur du vrai diachylum ; d'autres n'y ajoutent rien.

Emplâtre Divin.

℞ Litharge préparée, ...	℔ j.
Huile d'Olives, ...	℔ ij.
Verd-de-gris en poudre fine, . . .	℥ j.
Eau, ...	q. ſ.

On fait cuire ces matieres enſemble dans une baſſine de cuivre, ayant ſoin d'agiter ſans diſcontinuer, & d'ajouter de l'eau à meſure qu'elle s'évapore : lorſque le mélange a acquis la conſiſtance emplaſtique, on ajoute,

Cire jaune, ... ℥ viij.

On fait liquéfier la cire : on agite le mélange, &

lorsque l'emplâtre commence à se figer, on ajoute les matieres suivantes réduites en poudre fine :

Galbanum, } āā.		
Myrrhe, }	. . . .	℥ ij ʒ ij.
Bdellium,	. . . .	℥ ij.
Gomme Ammoniaque,	. . . . . .	℥ iij ʒ iij.
Oliban,	. . . .	℥ i ʒ j.
Opopanax, . . . }		
Mastic, } āā.	. . . . .	℥ j.
Aristoloche ronde, }		
Aimant préparé,	. . . .	℥ j ß.

On agite le mélange jusqu'à ce qu'il soit exact ; & lorsque l'emplâtre est suffisamment refroidi, on en forme des magdaléons.

Il déterge, il mondifie, il cicatrise, il amollit, il résout les tumeurs : il est bon pour les contusions. Vertus.

REMARQUES.

Cet emplâtre est d'une couleur rouge, lorsqu'on met le verd-de-gris cuire en même temps que la litharge, parceque le cuivre se ressuscite, comme pendant la cuite de l'onguent ægyptiac : on est dans l'usage de mettre le verdet en même temps que la litharge. Lorsqu'on met le verdet sur la fin de la cuite de l'emplâtre en même temps que les poudres, il n'a pas le temps de se ressusciter, l'emplâtre reste d'une couleur verte : on ne pratique cette derniere méthode, que lorsqu'elle est prescrite. La pierre d'aimant qu'on fait entrer dans cet emplâtre doit être réduite en poudre impalpable : on la met dans le dessein d'attirer hors des plaies des portions de fer qui pourroient y être entrées ; mais il s'en faut de beaucoup que l'intention soit remplie, parceque lorsque l'aimant a été broyé & mêlé avec les corps gras de cet emplâtre, il a perdu toute sa vertu magnétique : il ne produit d'effet que comme dessicatif. L'emplâtre divin est de couleur rouge lorsqu'il est nouvellement fait ; mais il noircit à la surface quelque temps après : il n'y a que l'intérieur qui conserve sa couleur rouge pendant plusieurs années.

Emplâtre de la main de Dieu.

℞	Huile d'Olives, ...	℔ ij.
	Litharge, ...	℔ j ℥ j.
	Eau, ...	q. ſ.

On fait cuire ces matieres enſemble dans une baſſine de cuivre, ayant ſoin d'agiter le mélange ſans diſcontinuer, avec une ſpatule de bois : lorſqu'il eſt cuit à ſa conſiſtance, on y fait liquéfier,

Cire jaune, ...	℔ j ℥ iv.

La cire étant liquéfiée, on tire le vaiſſeau hors du feu; & lorſque l'emplâtre eſt à demi refroidi, on y incorpore les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre :

Verd-de-gris, ...		℥ j.
Gomme Ammoniaque, ...		℥ iij ʒ iij.
	Galbanum, ...	℥ j ʒ ij.
	Opopanax, ...	℥ j.
	Sagapenum, ...	℥ ij.
	Bdellium, } *ãã.* . . .	℥ ij.
	Oliban, }	
	Myrrhe, ...	℥ j ʒ ij.
	Maſtic en larmes, ...	℥ j.
	Ariſtoloche ronde, ...	℥ j.
	Pierre calaminaire prép. . .	℥ ij.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mélange ſoit exact, & on en forme des magdaléons lorſqu'il eſt ſuffiſamment refroidi.

Vertus. Il a les mêmes vertus que l'emplâtre divin; & on l'emploie de la même maniere.

REMARQUES.

Cet emplâtre differe peu de l'emplâtre divin, par les drogues qui le compoſent : ſa plus grande différence vient du verd-de-gris qu'on ne met que ſur la fin de la cuite : le cuivre n'ayant pas le temps de ſe reſſuſciter, conſerve ſa couleur verte, & la communique à cet emplâtre. Si abſolument on trouvoit trop de difficulté à réduire en poudre la gomme ammoniaque, le galbanum, le ſagapenum,

& le bdellium, on peut purifier ces gommes par le moyen du vinaigre, comme le prescrivent la plupart des Auteurs : à l'égard des autres, elles sont toujours seches & friables, & peuvent se réduire en poudre facilement.

Emplâtre styptique de CROLLIUS.

℞ Minium, Pierre calaminaire prép.	āā.	℥ iij.
Litharge préparée,		℥ vj.
Huile de Lin, d'Olives,	āā.	℥ ix.
Eau,		q. s.

On fait cuire toutes ces substances ensemble dans une bassine, en les agitant sans discontinuer avec une spatule de bois : lorsque le mélange a acquis la consistance d'emplâtre, on y fait liquéfier,

Huile de Laurier,		℥ iij.
Cire jaune, Colophane,	āā.	℥ vj.
Térébenthine,		℥ iij.

Ces matieres étant liquéfiées & bien mêlées, on tire la bassine hors du feu : & lorsque l'emplâtre est à demi refroidi, on y incorpore les poudres suivantes :

Résine de Genievre ou Sandaraque,		℥ iij.
Gomme Ammoniaque, Bdellium, Galbanum, Opopanax, Sagapenum,	āā.	℥ j ß.
Karabé préparé, Oliban, Myrrhe, Aloès, Aristoloche longue, ronde,	āā.	℥ ß.
Momie,		℥ vj.
Pierre Hématite préparée,		℥ iv.
Sang-Dragon, Bol de Blois préparée, Vitriol blanc,	āā.	℥ ß.

Fleurs rouges d'Antimoine lavées, } ā ā. ℥ j.
Safran de Mars préparé par le Soufre, }

On agite l'emplâtre jusqu'à ce que le mélange soit exact ; & lorsqu'il est presque refroidi, on ajoute,

Camphre, ... ℥ ß.

On fait dissoudre le camphre dans environ un gros & demi d'huile essentielle de genievre, pour en former une bouillie, & c'est dans cet état qu'on doit le mêler à l'emplâtre. On attend qu'il soit suffisamment refroidi, parceque s'il étoit trop chaud, il volatiliseroit une partie du camphre & de l'huile essentielle.

Vertus. Il digere : il mûrit : il mondifie : il cicatrise : il résout : il fortifie les nerfs & résiste à la gangrene.

Emplâtre de Grenouilles ou *de VIGO, simple.*

♃ Grenouilles,	. . . .	n°. xxiv.
Vers de terre,	. . . .	℔ j.
Racines récentes d'Ieble, Aunée,	} ā ā. . .	℔ j.
Fleurs seches de Camomille, Lavande, Matricaire, Mélilot,	} ā ā. .	℥ j ß.
Vinaigre, Vin blanc,	} ā ā.	℔ ij.
Eau,	. . . .	q. s.

On lave les vers de terre, à plusieurs reprises, dans du vin blanc, pour les dégorger de la terre & d'une portion de matiere mucilagineuse : on les met dans une bassine avec les grenouilles vivantes : on nettoie les racines & on les coupe par tranches : on les met dans la même bassine avec les fleurs, le vinaigre, le vin, & une suffisante quantité d'eau : on fait bouillir toutes ces choses pendant un quart d'heure : on passe la décoction avec expression : on la laisse déposer : on la tire par inclinaison, & on la met à part. Alors,

♃ Litharge préparée,	. . . .	℔ iv.
Graisse de Porc, Veau,	} ā ā.	℔ j.

Huiles par infusion & décoction,
de Grenouilles,
de Vers,
d'Aneth,
de Camomille,
de Lavande femelle,
d'Enula campana,
de Lis, ... } *āā.* ℔ ß.

On met toutes ces choses dans une bassine de cuivre, avec une partie de la décoction précédente : on fait cuire ce mélange en le remuant sans discontinuer avec une spatule de bois, & on a soin d'ajouter de la décoction, à mesure que celle de la bassine s'évapore, jusqu'à ce que tout y soit entré. Lorsque la litharge est dissoute, & que l'emplâtre a la consistance qu'il doit avoir, on ajoute,

Huile de Laurier, ... ℥ iv.
Cire jaune, ... ℔ ij.
Styrax liquide purifié, ... ℥ iv.
Térébenthine, ... ℥ ij.

On fait liquéfier toutes ces substances, & l'on ajoute à la masse, lorsqu'elle est suffisamment refroidie, les drogues suivantes, réduites en poudre fine :

Oliban,
Euphorbe,
Myrrhe,
Safran, } *āā.* . . . . . . ℥ j.
Viperes, ... ℥ ij.

On mêle ces matieres exactement ; & sur la fin on ajoute,

Huile essentielle de Lavande, . . . ʒ j ß.

On forme du tout un emplâtre : on fait des magdaléons avec une partie seulement ; & à l'autre on ajoute du mercure, de la maniere expliquée dans la formule suivante.

L'emplâtre de Vigo sans mercure est résolutif, vulnéraire & fondant. Vertus.

Emplâtre de Grenouilles ou *de* VIGO *avec le mercure.*

♃ Mercure crud, ... ℔ j.

Styrax liquide, } *āā.* . . . . . . ℥ ij.
Térébenthine, }
Emplâtre de Vigo, *moitié de la masse.*

On éteint le mercure avec le styrax & la térébenthine, dans un mortier de fer. Lorsqu'il l'est suffisamment, on ajoute l'emplâtre qu'on a fait liquéfier un peu : on agite ce mélange avec le pilon de fer, & on le pile comme une masse de pilules, jusqu'à ce qu'il soit exact : on le tire hors du mortier, & on en forme des magdaléons.

Vertus. Cet emplâtre est résolutif : il amollit, & résout les humeurs froides : il est bon pour les loupes, pour les nodosités, pour les tumeurs vénériennes.

REMARQUES.

L'emplâtre de Vigo simple, & l'emplâtre de Vigo avec le mercure, sont d'un grand usage dans la Chirurgie. J'ai cru devoir rapporter leur recette sans y rien changer, & exposer ensuite les réformes dont ils paroissent avoir besoin, afin de simplifier ces emplâtres, & de les rendre plus efficaces & plus faciles à préparer. 1°. La décoction qu'on fait pour l'emplâtre de Vigo simple, paroît assez inutile. Les grenouilles, qui donnent le nom à cet emplâtre, & les vers de terre fournissent très peu de principes dans l'eau ; & en supposant qu'ils soient efficaces, ils se trouvent tellement masqués & affoiblis par le grand nombre des autres substances, qu'on peut regarder ces matieres comme rien. Les substances odorantes des fleurs qu'on fait entrer dans cette décoction, perdent tout leur aromate pendant l'ébullition, & pendant la cuite de l'emplâtre : il ne reste que leur substance extractive, qui ne se trouve encore qu'en très petite quantité. Ne seroit-il pas mieux de supprimer de la décoction toutes ces substances aromatiques, & de faire entrer leurs poudres dans cet emplâtre, mais en moindre quantité ?

2°. Les grenouilles, les vers de terre, les lis, ne fournissent presque rien dans l'huile, comme nous l'avons fait remarquer ; & les huiles qu'on prépare avec ces matieres n'ont pas d'autre vertu que l'huile d'olives pure.

3°. Les huiles d'aneth, de camomille, de lavande femelle & d'énula campana, préparées par infuſion, contiennent les matieres réſineuſes & odorantes de ces ſubſtances; mais nous croyons qu'on peut les ſupprimer encore de cette compoſition, parceque, pendant la cuite de l'emplâtre, elles perdent toute leur odeur, & la matiere réſineuſe ſe décompoſe par la chaleur qu'elles éprouvent. Nous penſons, par cette raiſon, que toutes ces huiles peuvent être remplacées par de l'huile d'olives, en ajoutant ſur la fin de la cuite de cet emplâtre un peu d'huile eſſentielle de ces mêmes végétaux.

4°. Nous avons fait obſerver précédemment, que toutes les matieres végétales balſamiques, telles que la térébenthine, le ſtyrax liquide, &c. n'étoient ni propres à éteindre le mercure, ni en état de ſe combiner avec lui, comme on deſire qu'il le ſoit dans cet emplâtre. D'ailleurs la méthode uſitée pour introduire le mercure dans ce mélange n'eſt point commode : il eſt difficile de remuer le pilon dans une maſſe auſſi ténace, & d'y diſtribuer bien uniformément le mercure : ſi l'on met l'emplâtre trop chaud dans le mortier, on fait diſſiper une partie de l'huile eſſentielle de lavande, le mercure ſe ſépare en gros globules, & s'échappe hors de l'emplâtre, lorſqu'on le malaxe entre les mains; celui qui y reſte, eſt également en globules, qu'on apperçoit à la vue ſimple, & ne doit pas produire beaucoup d'effet. J'ai examiné beaucoup d'emplâtres de Vigo avec le mercure; j'y ai apperçu conſtamment des globules de mercure, que j'en ai fait ſortir, en les ramolliſſant entre les mains au-deſſus d'un papier blanc. Nous croyons qu'on peut remédier à tous ces inconvénients, en éteignant le mercure dans une quantité connue d'onguent de mercure, fait à parties égales de graiſſe & de mercure. Lorſque le mercure eſt bien éteint, on fait liquéfier l'emplâtre de Vigo ſimple : on le mêle au mercure éteint comme nous le dirons, & l'on ajoute les huiles eſſentielles ſur la fin, lorſque l'emplâtre eſt preſque refroidi. Voici donc de quelle maniere on peut faire cet emplâtre, en adoptant toutes les réformes que nous

propoſons, & même en conſervant les grenouilles, puiſque ce ſont elles qui lui donnent le nom.

Emplâtre de VIGO *ſimple réformé.*

℞	Grenouilles,		n°. vj.
	Racines d'Ieble,		℔ j.
	Vin blanc, Vinaigre,	*ãã.*	℔ ij.
	Eau,		q. ſ.

On fait du tout une décoction, & on la dépure, comme nous l'avons dit précédemment. Alors,

℞	Litharge préparée,		℔ iv.
	Huile d'Olives,		℔ iij ß.
	Graiſſe de Porc, de Veau,	*ãã.*	℥ xv.
	La décoction ci-deſſus.		

On fait cuire toutes ces matieres en conſiſtance d'emplâtre; alors on ajoute & on fait liquéfier les matieres ſuivantes :

Huile de laurier,	℥ iv.
Cire jaune,	℔ ij.
Térébenthine,	℥ ij

Lorſque ces matieres ſont liquéfiées & mêlées, on ajoute,

Styrax liquide,	℥ iv.

Lorſque l'emplâtre eſt à demi refroidi, on y incorpore les poudres ſuivantes :

Oliban, Euphorbe, Myrrhe, Safran,	*ãã.*	℥ j.
Racines d'Aunée,		℥ ij.
Fleurs de Camomille, Lavande, Matricaire, Mélilot,	*ãã.*	ʒ vj.

Lorſque ces poudres ſont mêlées exactement, & que

l'emplâtre est suffisamment refroidi, on sépare *six livres quatre onces* qu'on met à part; & dans la masse restante dans la bassine, on ajoute,

Huile essentielle de Lavande, . . .		℈ ij.
d'Aneth,	āā.	℈ j.
de Camomille,		

On mêle le tout exactement, & l'on forme un emplâtre qu'on réduit en magdaléons, parcequ'on l'emploie assez souvent sans mercure. On forme avec la portion que nous avons dit de mettre à part, l'emplâtre de Vigo avec le mercure, de la maniere suivante.

Emplâtre de VIGO, *avec le mercure, réformé.*

℞ Onguent de Mercure fait à parties égales,		℥ viij.
Mercure crud, ...		℥ xij
Emplâtre de Vigo ci-dessus, ...		℔ vj ℥ iv.
Huile essentielle de Lavande, ...		℈ ij.
d'Aneth,	āā. .	℈ j.
de Camomille,		

On met dans une terrine vernissée, bien unie, l'onguent de mercure avec le mercure crud : on triture ce mélange avec un pilon de bois pendant dix ou douze heures, ou jusqu'à ce que le mercure soit bien éteint. Alors on fait liquéfier dans une bassine l'emplâtre de Vigo simple, & on le met dans la terrine avec le mercure : on pose la terrine sur un peu de cendres chaudes, afin que l'emplâtre ne se fige pas promptement : on agite ce mélange avec un pilon de bois, jusqu'à ce que le mercure soit bien mêlé; lorsque l'emplâtre est suffisamment refroidi, on y mêle les huiles essentielles : on forme des magdaléons avec cet emplâtre.

R E M A R Q U E S.

Au moyen de ce qu'on partage l'emplâtre en deux portions égales avant d'ajouter les huiles essentielles, la partie à laquelle on ajoute du mercure ne se trouve pas dépourvue de ces huiles essentielles, lorsqu'on vient à la faire

fondre pour y mêler le mercure, comme cela arrive par la manipulation ordinaire.

Les huit onces d'onguent de mercure contiennent quatre onces de mercure : elles ſont ſuffiſantes pour éteindre les douze onces qu'on ajoute, & infiniment mieux que la térébenthine & le ſtyrax liquide ; ſur-tout lorſque cet onguent eſt un peu vieux fait, pour les raiſons que nous avons dites précédemment : au moyen de cette méthode, nous conſervons les proportions du mercure dans les doſes qu'elles ſont preſcrites dans les Diſpenſaires, & cette ſubſtance métallique ſe trouve tellement combinée avec les autres ſubſtances de l'emplâtre, qu'il n'eſt pas poſſible d'en appercevoir aucun globule, même à l'aide d'une bonne loupe.

Cet emplâtre eſt d'une couleur griſe mercurielle, ou d'une couleur violette tirant ſur le pourpre. Ces différences viennent du degré de chaleur de l'emplâtre, lorſqu'on le mêle avec le mercure. Dans l'emplâtre chauffé modérément, la couleur griſe du mercure diviſé ne change point ; mais lorſqu'il eſt bien chaud, le mercure prend en un inſtant une couleur violette tirant ſur le pourpre, & ſe raſſemble au fond de la terrine ſous la forme d'un précipité très diviſé, ſans laiſſer paroître aucun globule de mercure, même à l'aide d'une bonne loupe : dans cet état il ſe mêle facilement à l'emplâtre, & il lui communique une couleur de lie de vin ; ce qui feroit croire que l'emplâtre ne contient point de mercure. Ce phénomene ſingulier me paroît bien difficile à expliquer ; cependant je crois qu'on peut préſumer qu'il vient d'une combinaiſon plus intime du mercure, 1°. avec toutes les ſubſtances de l'emplâtre, 2°. avec l'eſpece de ſel métallique qui s'eſt formé pendant la cuite de l'emplâtre, par l'union du plomb ou de la litharge avec l'acide de l'huile. Quoi qu'il en ſoit, il eſt difficile de rendre raiſon comment ce ſel agit ſur le mercure diviſé, & pourquoi, en ſe combinant enſemble, le mélange devient d'une couleur purpurine.

Emplâtre Diabotanum.

℞ Feuilles & racines récentes de Bardane,		
Herbe aux Teigneux,		
Souci,		
Ciguë,		
Chamæpitys,		
Livêche,		
Valériane major,		
Angélique,	āā.	℥ vj.
Enula campana,		
Raifort Sauvage,		
Concombre Sauvage,		
Scrophulaire,		
Petite Joubarbe,		
Chélidoine major,		
minor,		
Gratiole, ...		

On lave toutes ces plantes, & on les nettoie des matieres étrangeres : on les coupe menu : on les fait bouillir dans une suffisante quantité d'eau : on passe la décoction avec expression : on refait bouillir le marc dans de nouvelle eau : on mêle les liqueurs, & on leur ajoute,

Suc de Ciguë, ...		
Chélidoine major,	āā. . .	℔ iv.
d'Orval, ...		
de petite Joubarbe, ...		℔ j.

On fait prendre quelques bouillons à ces liqueurs : on les passe au travers d'un blanchet, & on les fait épaissir en consistance d'extrait : mille livres de plantes, prises dans les proportions décrites m'ont rendu quarante & une livre d'extrait d'une bonne consistance. Lorsque l'extrait est fait, on ajoute sur chaque livre les gommes résines suivantes, purifiées par le vinaigre scillitique, & épaissies en consistance d'extrait,

Galbanum, ...		
Gomme Ammoniaque,	āā. . . .	℥ iv.
Opopanax,		
Sagapenum,		

On fait chauffer ces matieres, & on les agite jusqu'à

ce que le mélange ſoit exact : on les conſerve à part. Alors,

℞ Litharge préparée, ...			℔ ij.
Huile d'Olives, ...			℔ j.
de petits Chiens,	} āā.	. . .	℥ viij.
de Mucilage,			
Eau, ...			q. ſ.

On fait cuire la litharge avec les huiles & de l'eau qu'on ajoute à meſure qu'il eſt néceſſaire : on agite le mélange avec une ſpatule de bois, juſqu'à ce que ces matieres aient acquis la conſiſtance d'emplâtre : alors on ajoute,

La totalité de l'Extrait ci-deſſus, chargé des Gommes-réſines.

Soufre vif en poudre, ... ℥ xv.

On fait liquéfier ces matieres, & l'on ajoute,

Cire jaune, ...			℔ j ℥ ix.
Styrax liquide purifié,	} āā.	. . .	℔ j.
Poix de Bourgogne,			

Lorſque ces matieres ſont liquéfiées & mêlées, on tire la baſſine hors du feu ; & l'emplâtre étant à demi refroidi, on y incorpore les ſubſtances ſuivantes, réduites en poudre fine :

Racines d'Iris de Florence,	} āā.	.	ʒ vj.
Pain de Pourceau,			
Renoncule,			
Couronne impériale,			
Serpentaire,			
Hellébore blanc,			
Sceau de Notre Dame,	} āā.	. . .	℥ j.
Arum,			
Racines d'Ariſtoloche longue,	} āā.		ʒ ij.
ronde,			
clématis,			
d'Aſarum, ...			℥ iij.
Feuilles de Piſtachier, ...			ʒ ij.
Baies de Laurier, ...			℥ iv.
Fleurs de Mélilot.			ʒ ij.
Semences d'Angélique,	} āā.	. . .	ʒ vj.
Creſſon,			

Semences de Cumin,	. . . .	℥ iij.
Fiente de Pigeon,	. . . .	ʒ j.
Bitume de Judée, Oliban, Maſtic en larmes,	*ãã.*	℥ viij.
Gomme Tacamahaca,	. . . . . .	℥ xij.
Bdellium, Myrrhe,	*ãã.*	ʒ ij.
Euphorbe,	. . . .	℥ j.

On agite l'emplâtre juſqu'à ce que le mélange ſoit exact, & l'on fait diſſoudre,

Camphre,	. . . . . . , ...	℥ j ß.
dans Huile eſſentielle de Girofles,	. . .	℥ j.
Huile des Philoſophes,	. . . . . .	℥ ij ß.

On ajoute ce dernier mélange à la maſſe totale, lorſqu'elle eſt preſque refroidie : on forme du tout un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

Il digere, il ramollit, il réſout : on s'en ſert pour les loupes, pour les glandes, pour les tumeurs, pour les ſquirrhes. Vertus.

REMARQUES.

Cet emplâtre, quoique compoſé d'un grand nombre de drogues, n'offre rien de particulier, ſinon l'action du ſoufre vif ſur la litharge diſſoute dans l'huile, qui préſente un phénomene chymique. Auſſi-tôt que le ſoufre eſt liquéfié, le mélange devient ſur-le-champ d'une couleur très noire. Comme on recherche cette couleur dans cet emplâtre, on met, par rapport à cela, le ſoufre immédiatement après l'extrait gommeux, afin qu'en ſe liquéfiant & ſe combinant avec l'huile, il puiſſe mieux porter ſon action ſur la litharge : ſi on le mêloit avec les poudres, l'emplâtre ſeroit d'une couleur griſe cendrée, parcequ'alors le mélange étant moins chaud, le ſoufre ne peut ſe liquéfier & ſe combiner, ni avec le plomb, ni avec l'huile : il ne ſe trouve que mêlé dans l'emplâtre comme une autre poudre. Néanmoins lorſque l'on met le ſoufre ſur la fin avec les poudres, l'emplâtre acquiert la couleur noire; mais c'eſt dans l'eſpace d'une année. Le ſoufre agit ſur le plomb

d'une maniere inſenſible, & produit dans cet eſpace de temps le même effet que lorſqu'on le fait liquéfier au commencement de la cuite de l'emplâtre, mais toujours avec moins de ſuccès.

L'effet du ſoufre dans ce mélange eſt de ſe diſſoudre dans l'huile, & de former une combinaiſon que l'on nomme *baume de ſoufre :* il porte en même temps ſon action ſur le plomb diſſous dans l'huile, le laiſſe dans l'état de diviſion où il ſe trouve, le reſſuſcite & le minéraliſe ſur-le-champ ; alors il paroît ſous une couleur noire, qui eſt celle qui lui eſt naturelle lorſqu'il eſt ainſi diviſé. On peut comparer cet effet à celui qui arrive au plomb fondu qu'on mêle avec du ſoufre, qui ſe réduit ſur-le-champ en une poudre très noire. Le plomb, en ſe réduiſant ainſi en poudre noire par l'intermede du ſoufre, n'eſt ni calciné ni privé de ſon phlogiſtique, comme on l'avoit prétendu. Le plomb s'unit au ſoufre : ce dernier lui ôte une partie de ſa fuſibilité ; & lorſqu'on pouſſe ce mélange à l'action du feu, il entre en fuſion & produit une mine de plomb artificielle, c'eſt-à-dire du plomb minéraliſé par le ſoufre ; ce qui n'arriveroit point s'il étoit privé de ſon phlogiſtique.

Emplâtre de blanc de Céruſe.

℞	Blanc de Céruſe pulvériſé, ...	℔ j.
	Huile d'Olives, ...	℔ ij.
	Eau, ...	q. ſ.

On fait cuire ce mélange juſqu'en conſiſtance d'emplâtre, ayant ſoin de l'agiter ſans diſcontinuer avec une ſpatule de bois : lorſqu'il eſt ſuffiſamment cuit on y fait liquéfier,

Cire blanche, ... ℥ iij.

On fait du tout un emplâtre qu'on réduit en magdaléons.

VERTUS. Il eſt ſiccatif : il diminue l'inflammation des plaies : il cicatriſe.

Emplâtre

Emplâtre noir ou *Emplâtre de Céruse brûlée.*

℞ Blanc de Céruse, ... ℔ j.
Huile d'Olives, ... ℔ ij.

On fait cuire comme pour l'emplâtre précédent, mais sans eau. Lorsque la céruse est parfaitement dissoute, on fait liquéfier dans ce mélange,

Cire jaune, ... ℥ iv.

On forme de tout un emplâtre, avec lequel on fait des magdaléons.

Il est détersif, dessicatif, propre pour les vieux ulceres. Vertus.

R E M A R Q U E S.

Comme on ne met point d'eau pendant la cuite de cet emplâtre, l'huile se brûle un peu, & le mélange acquiert une couleur brune, comme l'onguent de la Mere, dont nous avons parlé. On peut, de cette maniere, faire autant d'emplâtre brûlé qu'on le juge à propos. Mais il n'arrive que trop souvent d'en brûler plus qu'on ne veut.

Sparadrap ou *Toile* G A U T I E R.

On entend par ces dénominations de la toile légèrement enduite d'emplâtre, d'un ou des deux côtés, lissée à-peu-près comme de la toile cirée.

Ces médicaments sont plus magistraux, qu'officinaux. On les fait avec un ou avec plusieurs emplâtres ; cela dépend des indications que l'on a à remplir. Le sparadrap ou toile Gautier, qu'on fait ordinairement pour appliquer sur les cauteres, se prépare de la maniere suivante, & servira de modele pour tous ceux qu'on voudroit préparer.

℞ Emplâtre Diapalme,
Diachylum simple, } āā. . ℔ j.
Céruse brûlée, ... ℥ viij.
Iris de Florence en poudre fine, . . . ℥ j ß.

On fait liquéfier ensemble les trois emplâtres, & l'on

y incorpore l'iris de Florence en poudre fine. On plonge dans cet emplâtre, tandis qu'il eſt liquide, un morceau de toile : on l'agite légèrement avec une ſpatule, afin de le bien imprégner : alors on l'enleve par deux coins en l'étendant perpendiculairement au deſſus du vaiſſeau : une autre perſonne tient deux regles de bois par les deux bouts, pour former un entre deux par lequel on fait paſſer la toile imprégnée d'emplâtre, afin de faire écouler le ſuperflu, & que l'emplâtre qui y reſte, ſe trouve étendu uniformément. On tient cette toile à l'air un inſtant pour qu'elle s'y raffermiſſe, & que l'emplâtre ſe fige : enſuite on poſe cette toile ſur une pierre bien unie, & on la frotte avec un rouleau de bois juſqu'à ce qu'elle devienne bien liſſe : on la retourne, & on liſſe l'autre côté de la même maniere.

Vertus. On emploie le ſparadrap pour les cauteres : on le coupe par petits morceaux quarrés, & on les applique ſur les cauteres pour entretenir la ſuppuration.

REMARQUES.

Ceux qui ont parlé de la manipulation des toiles-Gautier, recommandent de plonger dans l'eau la toile au ſortir de l'emplâtre fondu : mais j'ai remarqué que l'eau humecte la toile malgré qu'elle ſoit imprégnée d'emplâtre, qu'elle devient difficile à manier enſuite, & qu'elle n'acquiert jamais la fermeté qu'on cherche D'ailleurs l'emplâtre ne ſe trouve jamais étendu uniformément ſur la toile ; & comme il faut qu'il n'en reſte qu'une couche légere, il eſt difficile de l'étendre dans les endroits qui ſe trouvent un peu plus épais : mais on remédie à ces inconvénients en faiſant paſſer la toile entre deux petites regles de bois, que l'on tient ſerrées l'une près de l'autre, pour ne laiſſer paſſer que la toile & la couche d'emplâtre qu'on veut qui y reſte. Au moyen de cette manipulation, la toile s'en trouve uniformément enduite : on n'a plus qu'à la polir ; ce qui devient plus facile.

Lorſqu'on ne veut garnir d'emplâtre qu'un côté de la toile, on fait liquéfier les emplâtres dans un vaiſſeau

convenable : on étend la toile ſur une table : on prend de l'emplâtre avec un de ces couteaux pliants dont ſe ſervent les Peintres pour étendre leurs couleurs : on continue d'en mettre toujours à côté de l'endroit qui en eſt couvert : on continue ainſi de ſuite juſqu'à ce que la toile en ſoit garnie : on liſſe cette toile comme la précédente : on parvient par ce moyen à garantir la toile uniformément. Mais il eſt plus difficile de garnir proprement un ſeul côté de la toile, que de les garnir tous les deux.

Taffetas d'Angleterre.

℞ Colle de Poiſſon, ... ℥ ij.
Eau, ... ℔ ij.

On coupe menu la colle de poiſſon : on la met dans un poëlon d'argent avec deux livres d'eau bouillante : on laiſſe ce mélange en digeſtion pendant dix ou douze heures, pour donner à la colle le temps de ſe bien ramollir : alors on fait chauffer le mélange juſqu'à ce que la colle ſoit parfaitement diſſoute : on la paſſe au travers d'un linge avec expreſſion.

D'une autre part on fait coudre un ruban de fil autour d'une aune de taffetas clair, on étend ce taffetas ſur un chaſſis quarré, & on l'aſſujettit avec des clous d'épingle, qu'on attache ſur le ruban de fil qu'on a couſu tout autour, en ayant ſoin de bien tendre ce taffetas. Alors avec un pinceau, ou plutôt avec une groſſe broſſe de poil de blaireau, on applique un couche de colle de poiſſon, qu'on a bien fait chauffer auparavant, & on la fait ſécher devant un feu clair, lorſqu'elle l'eſt ſuffiſamment, on applique une nouvelle couche de colle pareillement chauffée, & on la fait ſécher de même : on continue ainſi de ſuite, juſqu'à ce que la totalité de la colle ſoit appliquée ſur le taffetas. Enſuite on applique deux couches de teinture de baume du Pérou en coques, faite par de l'eſprit de vin : lorſque le taffetas eſt ſec, on le coupe par petits morceaux de trois pouces & demi de large & de cinq pouces & demi de long, & on le réduit en rouleaux.

On applique ce taffetas ſur les petites plaies, pour rap-

procher les levres, & pour faciliter leur réunion : il produit, on ne peut pas mieux, ces effets. Il eſt vulnéraire, balſamique : il a la propriété de s'appliquer très exactement ſur la peau, & d'y tenir d'une maniere ferme & ſolide. On mouille légèrement ce taffetas avant de l'appliquer.

Vertus.

REMARQUES.

Cette préparation eſt une ſorte de ſparadrap, mais fait ſans emplâtre ; c'eſt un taffetas gommé, qui eſt de même eſpece que celui avec lequel on fait les mouches que les femmes s'appliquent ſur le viſage : celui-ci a l'avantage de tenir mieux, & de ſe mieux appliquer.

On doit faire choix d'un taffetas mince, mais pas trop clair. La quantité de colle de poiſſon que nous preſcrivons, ſuffit pour un morceau de taffetas de deux pieds trois pouces de large, & de quarante-quatre pouces de long ; ce qui produit ſoixante-ſeize petits morceaux.

On pourroit mettre un plus grand nombre de couches de diſſolution du baume du Pérou, mais cette ſubſtance réſineuſe recouvre trop la colle, empêche que l'humidité ne le pénetre, & le taffetas ne ſe colle pas ſi bien ſur la peau.

Des Bougies.

Les bougies ſont de petites bandes de toile, ou bien des brins de coton ou de fil, enduits & parfaitement recouverts d'emplâtre : elles ſont un peu plus groſſes par un bout que par l'autre, & roulées en forme de petits cylindres, un peu coniques, de huit à dix pouces de long, & à-peu-près groſſes comme des tubes de pipes, quelquefois plus groſſes & plus petites. Elles ſervent à introduire dans le canal de l'uretre, pour guérir les ulceres & les carnoſités.

On entend aſſez ordinairement par bougies un remede particulier, comme ſi cette eſpece de médicament devoit être compoſée toujours avec les mêmes matieres ; mais on peut comparer les plaies de l'uretre à celles qui ſont à l'extérieur, & ſur leſquelles il convient d'appliquer des

médicaments relatifs à l'état actuel de ces mêmes plaies ; & l'on peut composer des bougies avec autant d'especes d'emplâtres & d'ingrédients qu'on juge à propos. Celui qui les emploie doit assortir leur composition aux indications qu'il se propose de remplir, & l'Apothicaire qui les prépare doit leur donner la forme & la consistance convenables. Les bougies doivent être très flexibles sans être molles, point cassantes, & formées de maniere que la matiere emplastique ne puisse ni se fondre, ni se détacher du linge qui se trouve dans l'intérieur ; & la bougie ne doit point se déformer pendant le temps qu'elle reste dans l'intérieur de l'uretre. Nous prendrons pour exemple de la préparation des bougies, celles qu'on prépare avec l'emplâtre de Vigo avec le mercure.

On prend un petit faisceau de fils de coton, de huit pouces de long : on en coupe quelques brins de différentes longueurs, afin de les étager : on attache le gros bout avec du fil : on plonge cette meche dans l'emplâtre de Vigo avec le mercure, qu'on a fait liquéfier ; & lorsqu'elle en est bien imbibée, on la retire de l'emplâtre : on la suspend en l'air afin de la faire refroidir : on en prépare de cette maniere une aussi grande quantité que l'on veut. Ensuite on prend ces meches refroidies : on les pose sur une table de marbre bien unie & imprégnée d'une très petite quantité d'huile : on les roule avec la paume de la main, ou encore mieux avec une planche bien unie, semblable à celles dont se servent les Ciriers pour rouler leurs cierges. On roule ces meches jusqu'à ce qu'elles soient bien unies, & qu'elles prennent l'apparence d'un petit cierge, mais point creux par un bout comme les cierges : on coupe les deux extrémités qui ne se trouvent point garnies de coton, parceque l'emplâtre s'est étendu : on serre ces bougies dans des boîtes afin de les garantir de la poussiere.

Remarques.

Les matieres qu'on emploie pour soutenir l'emplâtre ne contribuent point à l'efficacité des bougies : il est assez

indifférent d'employer du coton, du fil ou des bandes de toile; mais j'ai remarqué qu'elles se préparent mieux & plus facilement avec le coton qu'avec toute autre matiere. Lorsqu'on se sert de bandes de toile, il faut les couper en languettes de la même longueur que les meches précédentes, & les tenir un peu plus étroites par un bout que par l'autre : on les plonge également dans l'emplâtre liquéfié, & on ploie ces bandes sur elles-mêmes, sans les rouler en cornets, les bougies se forment très bien; mais lorsqu'elles ont séjourné quelque temps dans le canal de l'uretre, & qu'on vient à les tirer, elles se déroulent & occasionnent beaucoup de douleur. Ainsi il vaut mieux plier les bandes de toile, comme nous l'avons dit.

Pierre médicamenteuse.

℞ Colcotar,	. . . .	℥ ij.
Litharge préparée,		
Bol d'Arménie préparé,	āā. . . .	℥ iv.
Alun de Roche,		

On met toutes ces matieres réduites en poudre, dans une terrine vernissée : on verse par-dessus du vinaigre jusqu'à ce qu'elles en soient surnagées de deux travers de doigt : on couvre le vaisseau : on laisse macérer ce mélange pendant deux ou trois jours, ayant soin de l'agiter de temps en temps : alors on ajoute,

Nitre purifié,	. . . .	℥ viij.
Sel Ammoniac,	. . . .	℥ ij.

Ensuite on fait dessécher ce mélange : on pulvérise grossiérement la masse & on la fait calciner dans un creuset pendant environ une heure : on la pulvérise lorsqu'elle est suffisamment refroidie, & on la conserve dans une bouteille : on en aura une livre une once cinq gros.

Vertus. Cette pierre est recommandée dans tous les ulceres invétérés, pour la galle, dans les fistules gangréneuses. Elle desseche, elle mondifie les vieux ulceres.

On en fait dissoudre une once dans une livre d'eau :

on filtre la liqueur, & on s'en sert pour laver & pour injecter dans les plaies.

Pierre Divine pour les Yeux.

℞ Vitriol bleu, Nitre, Alun de Roche,	*āā.*	℥ vj.

On fait liquéfier ces matieres ensemble dans une terrine vernissée, & on y ajoute,

Camphre pulvérisé, ... ʒ ij.

Aussi-tôt que le camphre est fondu, on coule la masse sur un porphyre légèrement huilé : on la coupe, tandis qu'elle est encore molle, par petits quarrés, & on la conserve dans une bouteille qui bouche bien.

Cette pierre convient dans les maladies des yeux, comme inflammation, rougeurs de paupieres, taies, dragon : elle est encore fort bonne dans les engorgements & épaississements qui sont occasionnés par les inflammations. Vertus.

*Collyre d'*HELVÉTIUS.

On fait dissoudre un gros de la pierre ci-dessus dans un demi-septier d'eau, & on se sert de cette eau dans les cas dont nous venons de parler. C'est le *Collyre d'Helvetius.*

Cette même eau est encore fort bonne pour mondifier & cicatriser les vieux ulceres. Vertus.

Des Dentifrices.

On nomme *dentifrices* les médicaments qui ont la propriété de nettoyer, de blanchir, de conserver les dents & de fortifier les gencives. Les préparations de Pharmacie qui servent à cet usage ont différentes formes, portent différents noms, & s'emploient de différentes manieres. Les dentifrices les plus usités sont les poudres, les opiates, les bâtons de corail, les eaux vulnéraires. Les especes d'instruments que l'on emploie pour faire usage de ces choses, sont les petites brosses, les racines préparées en forme de petites brosses, & les éponges.

Des Poudres Dentifrices.

Les matieres qui compofent ces poudres font des abforbants terreux ; quelquefois des matieres falines, acides ; mais foibles & incapables d'attaquer l'émail des dents, comme l'alun de roche & la crême de tartre : & jamais les acides plus forts. On ajoute des aromates pour rendre ces poudres plus agréables : voici un exemple de ces poudres.

Poudre pour les Dents.

℞ Pierre ponce préparée,		
Terre figillée préparée,	āā.	℥ j.
Corail rouge préparé,		
Sang Dragon,		℥ ß.
Crême de Tartre,		℥ j ß.
Cannelle,		ʒ ij.
Girofles,		℈ j.

On forme du tout une poudre qu'on mêle exactement.

Vertus. Cette poudre fert à nettoyer & à blanchir les dents & les tenir propres, à prévenir les inconvénients qui peuvent arriver par l'amas du tartre, ou de tout autre dépôt. On s'en fert avec une petite broffe, ou au bout d'une racine : on mouille l'une & l'autre afin que la poudre s'y attache, & on s'en frotte les dents ; enfuite on fe lave la bouche avec un peu d'eau vulnéraire-rouge étendue dans un peu d'eau : au moyen de ces attentions & de cette propreté, on fe garantit des fluxions & de plufieurs accidents qui viennent aux dents & à la bouche par défaut de propreté.

Opiate pour les Dents.

℞ Poudre ci-deffus,	℥ j.
Laque rouge des Peintres (1),	ʒ ij.
Miel de Narbonne écumé,	℥ iv.
Syrop de Mûres,	ʒ ij.
Huile effentielle de Girofles,	gutt. ij.

(1) Je donnerai dans ma Chymie la maniere de préparer cette laque, & plufieurs autres.

On forme du tout un opiate,

On uſe de l'opiate comme de la poudre, au bout d'une petite broſſe, ou d'une racine préparée, comme nous le dirons dans un inſtant. L'opiate a les mêmes vertus que la poudre.

Bâtons de Corail.

On forme une pâte un peu ferme avec de la poudre pour les dents, & une ſuffiſante quantité de mucilage de gomme adragant : on fait avec cette pâte de petits cylindres gros comme des tuyaux de plumes, & de trois pouces de long, & on les fait ſécher. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on ſe frotte les dents avec ces petits cylindres : ils s'uſent à meſure, & nettoient les dents : ils tiennent lieu de poudre, d'opiate & de racines; mais ils ſont fragiles & caſſants : c'eſt pourquoi ils ſont moins commodes que la poudre qu'on emploie avec les racines.

Des Eaux pour les Dents.

On emploie pour l'ordinaire à cet uſage des eaux ſpiritueuſes, point déſagréables, & propres à affermir & à fortifier les gencives, comme l'eau vulnéraire ſpiritueuſe, cette même eau vulnéraire colorée par de la cochenille, ou par de la gomme laque en grains, l'eau-de-vie de gayac, l'eau de Madame la Vrilliere, dont nous avons donné la recette, &c.

Pour colorer l'eau vulnéraire, on en met la quantité que l'on veut dans un matras : on y fait infuſer de la cochenille concaſſée, & un peu d'alun en poudre. Quelques perſonnes donnent la couleur rouge à l'eau vulnéraire, par le moyen de l'écorce de la racine d'orcanette. D'autres ſe ſervent de la gomme laque en grains; alors il convient de faire bouillir dans de l'eau la gomme laque en grains avec un peu d'alun de roche, pour former une forte teinture : on la mêle enſuite à de l'eau vulnéraire ſpiritueuſe, & on la filtre quelque temps après qu'elle eſt faite. On ſe ſert de ces eaux vulnéraires colorées ou non colorées pour ſe gargariſer la bouche, après qu'on s'eſt frotté les dents avec de la poudre ou de l'opiate. On affoiblit cette

eau avec de l'eau pure, lorſqu'on trouve qu'elle eſt trop ſpiritueuſe.

Eau-de-vie de Gayac.

On prépare l'eau-de-vie de gayac en faiſant infuſer deux onces de ſciure de ce bois dans deux livres d'eau-de-vie, pendant dix ou douze jours, ayant ſoin d'agiter le vaiſſeau de temps en temps : au bout de ce temps on filtre la liqueur. On s'en gargariſe la bouche comme avec l'eau vulnéraire.

Des Racines pour les Dents.

Les racines dont on ſe ſert pour nettoyer les dents, ſont arrangées en forme de petites broſſes par les deux bouts : elles ont été vraiſemblablement ſubſtituées aux broſſes, parcequ'elles ſont plus douces ſur les gencives, & plus commodes. Lorſqu'on veut s'en ſervir, on humecte un des bouts avec un peu d'eau, on trempe la racine dans de la poudre ou dans de l'opiate, & on s'en frotte les dents.

Les racines fibreuſes & ligneuſes ſont celles qui s'arrangent le mieux en forme de petits pinceaux, & qui méritent la préférence par rapport à cela ; comme ſont celles de luzerne, de guimauve, de régliſſe, &c.

Les racines de luzerne & de régliſſe contiennent beaucoup de matiere extractive, qui empêche qu'on ne puiſſe s'en ſervir telles qu'elles ſont ; ſur-tout celles de luzerne, qui ont une odeur forte, & une ſaveur déſagréable. Ainſi on eſt obligé de les dépouiller entièrement de leurs parties extractives, en les faiſant bouillir à pluſieurs repriſes dans une grande quantité d'eau, qu'on change chaque fois.

On choiſit des racines de luzerne de deux années, groſſes à-peu près comme le doigt du milieu de la main : on rejette celles qui ſont trop groſſes, ainſi que celles qui ſont cariées ou piquées par les inſectes : on les coupe de la longueur d'environ ſix pouces, & on les épuiſe de leur matiere extractive, en les faiſant bouillir dans de l'eau, comme nous venons de le dire, ce qui peut aller environ à quinze ébullitions. Alors on les tire de l'eau & on les

laiſſe égoutter : enſuite on paſſe par chaque bout des racines la pointe d'un canif un grand nombre de fois, afin de ſéparer les unes des autres les fibres ligneuſes, & de leur faire prendre la forme d'un pinceau ou d'une broſſe, & on les fait ſécher lentement afin qu'elles ne ſe fendent point; quelques perſonnes les font enſuite tremper dans une infuſion de régliſſe afin de les déguiſer. On les fait ſécher de nouveau, & on les conſerve pour l'uſage.

La racine de régliſſe ſe prépare de la même maniere : elle n'eſt pas moins difficile à épuiſer que les précédentes; l'une & l'autre font très bien le pinceau, & ne méritent aucune préférence. On teint ſi l'on veut l'une & l'autre de la maniere que nous le dirons dans un inſtant.

Les racines de guimauve ſont plus faciles à préparer, mais elles ſont très caſſantes, lorſqu'elles ſont ſeches, à cauſe du mucilage qu'elles contiennent, qui devient lui-même très caſſant en ſe deſſéchant. On choiſit celles qui ſont groſſes & bien unies; on les fait ſécher, & l'on a ſoin de les dreſſer à meſure. Enſuite on les ratiſſe avec un couteau pour emporter l'écorce extérieure, & on les teint en rouge, en les faiſant infuſer dans une teinture ſem- à celle qui ſert à teindre les éponges dont nous allons parler. Lorſque ces racines ont reſté vingt-quatre heures dans la teinture, on les enleve & on les fait ſécher lentement : on les enduit de deux ou trois couches de mucilage de gomme adragant qu'on laiſſe ſécher chaque fois : enſuite on met par-deſſus ces couches de mucilage pluſieurs couches de baume du Commandeur, afin de former un enduit de vernis plus ſolide que celui du mucilage, & qui ne ſoit pas ſuſceptible de ſe délayer dans l'eau.

On teint & on vernit de la même maniere les racines de luzerne & de régliſſe : celles de guimauve diminuent conſidérablement de groſſeur, pendant qu'elles ſont dans la teinture, à cauſe de leur mucilage qui ſe diſſout.

Des Eponges pour les Dents.

On choiſit les éponges très fines : on les lave dans pluſieurs eaux en les maniant entre les mains, afin de déta-

cher & de faire ſortir de petits coquillages qui ſe trouvent dans l'intérieur : on les fait ſécher ; enſuite on les coupe proprement pour leur donner la forme d'une boule groſſe comme un petit œuf de poule. Lorſqu'elles ſont ainſi préparées, on les paſſe dans la teinture ſuivante, qui ſert également à teindre les racines dont nous venons de parler.

Teintures pour les Eponges, & pour les racines pour les Dents.

♃	Bois de Bréſil, ...	℥ iv.
	Cochenille concaſſée, ...	ʒ iij.
	Alun de Roche, ...	ʒ iv.
	Eau, ...	℔ iv.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans un vaiſſeau convenable : on fait bouillir le mélange juſqu'à réduction de la moitié de la liqueur : on paſſe la décoction au travers d'un linge, & on la verſe toute chaude ſur les éponges ou ſur les racines : on les laiſſe infuſer pendant douze heures : on ſépare les choſes teintes : on acheve les racines comme nous l'avons dit, & on lave les éponges dans pluſieurs eaux pour les dégorger de la teinture qui ne s'y eſt point appliquée, juſqu'à ce que la derniere eau ſorte claire : on les fait ſécher, & on les fait tremper enſuite pendant quelques heures dans l'eſprit de vin aromatiſé d'huile eſſentielle de cannelle, de girofles, de lavande, &c.

On enleve les éponges de l'eſprit de vin, on les exprime, & on les conſerve dans une bouteille de large ouverture, qu'on bouche bien.

REMEDES PARTICULIERS.

Traitement contre les TÉNIA *ou* VERS SOLITAIRES, *pratiqué à Morat en Suiſſe.*

SA MAJESTÉ LOUIS XVI a deſiré faire l'acquiſition d'un remede célebre contre les Ténia ou Vers ſolitaires, que M^dme^. Nouffer, après la mort de ſon mari, a pratiqué depuis vingt ans, à Morat, ſur un très grand nombre de malades, & toujours avec un ſuccès très heureux

& très prompt. Plusieurs célebres Médecins ont été chargés d'examiner l'efficacité de ce remede; voici le précis du traitement qu'ils ont publié au mois de Juillet 1775, par ordre du Roi.

Préparation des Malades.

Ce traitement n'a besoin d'aucune préparation, si ce n'est de faire prendre pour souper, sept heures après un dîner ordinaire, une soupe-panade faite de la maniere suivante.

Prenez une livre & demie d'eau, deux à trois onces de beurre frais, & deux onces de pain coupé en petits morceaux; ajoutez suffisante quantité de sel pour l'assaisonner, & cuisez le tout à bon feu, remuant souvent avec une cuiller pour l'empêcher de s'attacher, jusqu'à ce qu'il soit bien lié & réduit à une panade.

Environ un quart d'heure après on donnera au malade deux biscuits moyens & un verre de vin blanc pur, ou avec de l'eau, ou de l'eau toute pure, s'il ne boit pas de vin à son ordinaire.

Si le malade n'avoit pas été à la garde-robe ce jour-là, ou qu'il fût resserré, ou sujet à constipations, on lui fera prendre un quart-d'heure, ou une demi-heure après souper, le lavement suivant :

Prenez une bonne pincée de feuille de mauve & de guimauve, faites-les bouillir un peu dans une chopine d'eau, ajoutez-y un peu de sel commun, passez-les & mêlez-y deux onces d'huile d'olives.

Traitement des Malades.

Le lendemain matin, huit à neuf heures après le souper, on donne au malade le spécifique suivant :

Prenez trois gros de racine de fougere mâle (1) réduite en poudre très fine; mêlez-la à quatre ou six onces d'eau distillée de fougere ou de tilleul, & faites-la avaler toute au malade, rinçant deux ou trois fois le gobelet avec de

(1) *Filix non ramosa dentata*, C. B. Pin. & inst. R. H. *Polypodium filix mas*. Lin.

la même eau, afin qu'il ne reste plus de poudre ni dans le verre ni dans la bouche. Pour les enfants, on diminue la dose de cette poudre d'un gros.

Si le malade, après avoir pris cette poudre, avoit quelques nausées, il pourra mâcher un peu de citron confit, ou autre chose agréable, ou se rincer la bouche avec quelque liqueur, mais il observera de ne rien avaler; il respirera aussi par le nez l'odeur d'un bon vinaigre : si nonobstant cela il avoit des renvois de la poudre, & des envies de la rendre, & qu'il en montât par la bouche, il la ravelera, & fera son possible pour la garder. Enfin s'il étoit forcé de la rendre en tout ou en partie, il reprendra, dès que les nausées auront cessé, une seconde dose de la même poudre, pareille à la premiere.

Deux heures après que le malade aura pris la poudre, on lui donnera le bol suivant :

Prenez panacée mercurielle & résine seche de scammonée d'Alep, de chacune douze grains; gomme-gutte, cinq grains; faites une poudre très fine de ces trois drogues, & incorporez-la avec une quantité suffisante de confection d'hyacinthe, pour en faire un bol d'une consistance moyenne.

Telles sont les doses du purgatif dont on se sert ordinairement; il faut deux scrupules ou deux scrupules & demi de confection d'hyacinthe pour donner à ce bol la consistance convenable.

Pour les personnes d'une constitution robuste, ou difficiles à purger, ou qui ont pris auparavant de forts purgatifs, on fait entrer dans ce bol la panacée mercurielle la résine de scammonée, à la dose de quatorze à quinze grains chacune, & la gomme-gutte à la dose de huit grains & demi.

Pour les personnes foibles, sensible à l'action des purgatifs, faciles à purger, & pour les enfants, les doses de ce bol doivent être diminuées suivant la prudence du Médecin. Dans un cas où toutes ces circonstances se réunissoient, on n'a donné au malade que sept grains & demi de panacée mercurielle, & autant de résine de scammonée, avec la quantité suffisante de confection d'hyacin-

the & ſans gomme-gutte. Encore a-t-on donné ce bol en deux fois, c'eſt-à-dire moitié deux heures après la poudre, & l'autre moitié trois heures après la premiere priſe de bol, parceque celle-ci n'avoit preſque point opéré.

Immédiatement après le bol, on donnera une ou deux taſſes de thé vert léger; & dès que les évacuations commenceront, on en donnera de temps en temps une taſſe, juſqu'à ce que le ver ſoit rendu. C'eſt ſeulement après qu'il l'aura été, que le malade prendra un bon bouillon, & quelque temps après un ſecond, ou une petite ſoupe. Le malade dînera enſuite ſobrement, & ſe conduira tout ce jour-là, & à ſon ſouper, comme on le doit dans un jour de médecine; mais ſi le malade avoit rendu en partie le bol, ou que l'ayant gardé environ quatre heures, il n'en fût pas aſſez purgé, il prendra depuis deux gros juſqu'à huit, de ſel de Sedlitz ou de ſel d'epſum d'Angleterre, diſſous dans un petit gobelet d'eau bouillante.

Si le verre ne tombe pas en un paquet, mais file, ce qui arrive particuliérement lorſqu'il eſt engagé, ſur-tout avec ſon col, ou filet, avec des glaires tenaces, le malade ne doit pas le tirer, mais reſter ſur ſon baſſin, & boire du thé légér un peu chaud.

Si le ver pendoit long-temps ſans tomber, & que le purgatif n'opérât pas aſſez, on donnera au malade du ſel Sedlitz, comme on vient de le dire, ou du ſel d'epſum d'Angleterre, & on le fera reſter patiemment ſur le baſſin, juſqu'à ce que le ver ſoit tombé.

Si le ver ne paroiſſoit pas juſqu'à l'heure du dîner, & que le malade eût gardé la poudre & le purgatif, il dînera également, vu que quelquefois, mais rarement, le ver ſort dans l'après-dîner.

Si le ver ne paroît pas de tout le jour, ce qui n'arrive guere que lorſqu'on a rendu en tout ou en partie, la poudre ou le purgatif, ou qu'il a opéré trop foiblement, le malade ſoupera comme le ſoir précédent, & ſera en tout traité de même.

Et ſi le ver ne paroît pas même dans la nuit, le malade prendra le lendemain à la même heure, la poudre comme dans le jour précédent, & deux heures après, ſix à huit

gros de ſel de Sedlitz ou de ſel d'epſum d'Angleterre, & ſera en tout traité comme la premiere fois.

Il arrive quelquefois que le malade, lorſqu'il eſt ſur le point de rendre le ver ou un peu avant, ou immédiatement après une forte évacuation, éprouve une ſenſation de chaleur autour du cœur & de défaillance ou d'angoiſſe; il ne faut pas s'en inquiéter, cet état ceſſe promptement; il n'y a qu'à laiſſer le malade tranquille, & lui faire reſpirer de bon vinaigre.

Si le malade rendoit le ver avant d'avoir pris le purgatif, par la ſeule action de la poudre, on ne lui donnera que la moitié ou les trois quarts du bol qu'on lui avoit préparé, ou on le purgera avec du ſel de Sedlitz ou du ſel d'epſum d'Angleterre.

Enfin, ſi après avoir fait rendre par ce traitement un Ténia, on s'apperçoit qu'il en reſte un ſecond, on traitera quelques jours après le malade une ſeconde fois préciſément de même.

Ce traitement bien dirigé a conſtamment un heureux ſuccès en peu d'heures; il a été fait l'eſſai ſur cinq ſujets.

Ce ſpécifique & cette méthode, dont l'effet eſt ſi prompt, n'agiſſent efficacement que ſur les Ténia qui ont les articulations ou jointures, ou anneaux courts (1); ce traitement n'eſt pas de la même efficacité contre les Ténia dont les articulations ſont longues, appellés communément *vers cucurbitins* (2).

---

(1) *Tænia prima*. Plateri prax. med. *Tænia* proprement dit. *Tænia* à conduit. *Soltum* à épine *ou* à nœuds. Andry, des Vers *Tænia prima*. Le Clerc, Hiſt. des Vers, pl. 5, f. 1; pl. 6, f. 2; pl. 6, f. 1; pl. 8, f. 1, 2, 4.

Tænia vulgaris, & *Tænia lata*. Linn. Syſt. nat.

Tænia à anneaux courts. Bonnet, Mémoires préſentés à l'Académie des Sciences, t. I.

Tænia acephala, & *Tænia capitata*. Vogel de cogn. & cur. c. h. affect.

(2) *Tænia ſecunda* ſeu *Vermis cucurbitinus*. Plater, *ibid. Lumbricus latus*. Tyſon. Act. Angl. 168, n°. 146. *Solium* ſans épine. Andry, *ibid. Vermi cucurbitini*. Vallisnieri. *Tænia ſecundi generis*. Le Clerc, *ibid.* pl. 1, A. & pl. 2. *Tænia* à anneaux longs. Bonnet,

Pour

Pour déraciner ces vers, il faut répéter le même traitement plus ou moins de fois, & plus ou moins souvent, selon les circonstances du mal & la disposition du malade : un de ceux sur lesquels nous avons fait nos expériences n'a plus rendu de vers au troisieme traitement.

Remede & Traitement contre l'Hydrophobie ou *contre la Rage.*

En 1778, il a paru à Strasbourg, un Ouvrage qui a pour titre : *Instruction concernant les personnes mordues par une bête enragée*, *imprimé chez* JEAN-FRANÇOIS LE ROUX, *Imprimeur du Roi & de la Chancellerie.* On a publié dans le Journal de Paris, un Extrait de cet Ouvrage que nous rapportons ici en entier à cause de son importance.

Arrêté & Décret des Magistrats de la Ville de Strasbourg, composant le College de Santé.

« Sur le rapport qui nous a été fait, dans une de nos
« fréquentes Assemblées, concernant l'accident arrivé à
« la Ruprechts-au; des observations faites & rédigées par
« le sieur Ehrmann, Médecin Physicien de cette Ville,
« Membre de la Société Royale de Médecine de Paris, sur
« les cures d'Hydrophobie ou Rage, opérées par lui ou
« sous sa direction, lesquelles observations ont été lues à
« l'Assemblée hebdomadaire de MM. les Professeurs de
» l'Université de cette Ville, de quelques Magistrats &
« autres Citoyens ou Etrangers, amateurs des Sciences &
« des Lettres, chez M. Baron d'Autigny, Préteur Royal;
« il a été, sur les réquisitions de M Holdt, notre Avocat

---

ibid. Tænia osculis marginalibus solitaris. Lin. *ibid. Tænia cucurbitina.* Vogel, *ibid.*

« Général, arrêté : que le ſieur Ehrmann ſeroit prié & in-
« vité de donner au Public, par la voie de l'impreſſion en
« François & en Allemand, ſes ſuſdites obſervations, &
« d'y ajouter en même tems les marques ou ſymptômes
« ſur leſquels on doit plutôt que plus tard ſe défier d'un
« chien, pour prévenir l'un des plus grands maux & fléaux
« de l'humanité & de la ſociété, & ſera au beſoin, l'im-
« preſſion de cet avis ſalutaire au Public, facilité par la
« caiſſe publique. Fait à Strasbourg ce 27 Juillet 1778.
Signé *Bühler*, Secrétaire.

Inſtruction concernant les Perſonnes mordues par une Bête enragée.

« De toutes les maladies connues, celle dont les effets
« ſont les plus effrayans & les plus affligeans pour l'huma-
« nité, eſt ſans contredit celle occaſionnée par la morſure
» d'une bête enragée.

« L'ignorance & le préjugé en ont encore augmenté
« l'horreur; car, ou l'on a cru cette maladie incurable, &
« on a abandonné les infortunés qui en étoient attaqués à
« leur malheureux ſort, en hâtant même très ſouvent leur
« fin par des voies qui font frémir l'humanité ; ou bien on
« a adminiſtré des remedes trop inſuffiſans pour arrêter le
« cours du mal. Ces triſtes exemples ont néceſſairement
« accrédité l'idée déſeſpérante que ce mal étoit ſans re-
« mede, & que la mort ſeule pouvoit y mettre fin.

« Mon intention dans le préſent Mémoire eſt de dé-
« truire, s'il eſt poſſible, ce triſte & dangereux préjugé de
« mes concitoyens, en les aſſurant que la Providence n'eût
« point permis que l'homme fût expoſé à une auſſi terrible
« maladie, ſi ſa bonté n'eût pas en même tems aſſigné des
« remedes ſalutaires, dont la recherche & l'application
« pût la prévenir ou la guérir.

« Il eſt de toute néceſſité que les remedes, dont les ob-
« ſervations ci-après prouvent l'efficacité, ſoient appliqués
« ſur-le-champ dans de ſi fâcheux accidens ; bien entendu
« que les Médecins & les Chirurgiens en les adminiſtrant,

« prendront en considération l'âge, le tempérament, le « genre des accidens, &c. des personnes auxquelles ils fe« ront l'application de la méthode suivante.

« Les signes ou symptômes les plus évidens qu'un chien « est enragé, sont les suivans.

« Ces animaux perdent peu à peu l'envie de boire & de « manger, deviennent mornes, se cachent des hommes, « grognent au lieu d'aboyer, s'élancent sur tout ce qu'ils « rencontrent, craignent cependant encore leur maître, « laissent pendre la queue & les oreilles. C'est-là le premier « degré de Rage.

« Ensuite ils rendent l'écume par la gueule, qu'ils ou« vrent beaucoup; leur langue est pendante & plombée, « & leurs yeux chassieux; on les voit respirer avec peine « & haleter. Dans cet état, ils méconnoissent leur maître; « tantôt ils courent très-vite, tantôt ils se traînent avec len« teur, & le moindre bruit augmente leur rage. Quand « les accès sont à ce point, les chiens crevent la plupart « dans 24 à 30 heures.

« Chez les personnes mordues par un animal enragé, le « mal se déclare d'abord par une douleur plus ou moins « forte à la partie blessée, ensuite aux parties voisines de la « plaie. Elles éprouvent une très-grande lassitude, devien« nent tristes & mélancoliques, soupirent beaucoup & ne « cherchent que la solitude; leur sommeil est lourd, in« quiet, interrompu par des rêves effrayans, & terminé « par un réveil douloureux.

« Quand le mal a fait des progrès, ces malheureux sont « tourmentés par des serremens de poitrine & une respi« ration gênée; la lumiere les incommode, la vue de l'eau « ou de quelque chose de blanc leur cause des frissonne« mens, des tremblemens, & même des mouvemens con« vulsifs, leur voix s'enroue, leur langue devient dure & « seche, ils sont dévorés d'une soif brûlante, que leur aver« sion pour toute espece de boisson les empêche d'étan« cher; à tout cela se joint une fievre accompagnée de « transports violens; ils sentent une envie involontaire de « cracher sur ceux qui les environnent, & même de les

« mordre. C'eſt-là le plus haut degré de la rage ; le pouls « devient foible & intermittent, & dans l'eſpace de deux « jours, ſouvent même de 24 heures, la mort termine leur « ſort.

« De tous les remedes vantés juſqu'à préſent comme « ſpécifiques contre la rage, il y en a bien peu qui aient été « ſalutaires au genre humain. Ou ils n'attaquoient pas la « racine & la cauſe du mal, ou ils devenoient inutiles par « la foibleſſe & la lenteur de leur effet.

« Les Médecins les plus inſtruits ſont généralement d'ac- « cord que le venin de la rage réſide principalement dans « la ſalive. Ce qui confirme encore ce ſentiment, c'eſt que « la rage ſe gagne par le léchement ou par toute autre com- « munication de ſalive, auſſi-bien que par la morſure d'un « animal attaqué de la rage. Le meilleur traitement qu'on « pourroit employer ſeroit donc de procurer à la ſalive « infectée l'iſſue la plus prompte & la plus abondante. L'a- « nalogie eſt ſenſible par elle-même, & l'heureux ſuccès « des épreuves faites à cet égard en prouve la bonté.

« *Traitement.* Auſſitôt qu'une perſonne aura été mor- « due par un animal enragé, on brûlera la plaie pour la « faire ſuppurer, ou l'on ſcarifiera profondément la partie « affectée ; on la couvrira enſuite d'un emplâtre véſicatoire, « qui dépaſſe les bords de la plaie. Il faut avoir ſoin de l'en- « tretenir ouverte le plus long-tems qu'il ſera poſſible. S'il « n'y a encore aucune marque qui prouve que le venin ait « déja gagné le ſang, on continuera de chercher à prévenir « ſon effet par les moyens ſuivans.

« On ordonne au malade quelques bains domeſtiques « tiédes ; lorſque ſes veines ſont engorgées, on lui fait une « ſaignée. Si la perſonne eſt âgée, elle prendra pendant « deux jours chaque fois un demi-gros de pilules mercu- « rielles purgatives, enſuite on lui fera les frictions comme « il ſuit.

« On prend une demi-once de mercure que l'on broie « avec de la térébenthine de Veniſe ou d'Alſace, autant « qu'il en faut pour incorporer le mercure ; on y ajoute

« une demi-once ou six gros de sain-doux (1) ; avec cet « onguent on frotte d'abord la plaie, puis les jambes, « les cuisses, & le troisieme jour les aînes, faisant en sorte « que tout l'onguent se trouve consommé dans les trois « jours.

« Le troisieme jour on donne au malade, matin & soir, « trois grains de panacée mercurielle, ou de sublimé doux « formé en pilules avec de la mie de pain ; on continue « tout ce traitement jusqu'à ce qu'il se déclare une saliva- « tion, que l'on augmente ou modere suivant les circons- « tances. Mais si l'on remarque dans le malade quelques « accidens de nerfs, comme tristesse, inquiétude, mouve- « mens convulsifs, on se servira de la poudre suivante ; se- « lon les circonstances, une ou deux fois par jour.

« Cinabre d'antimoine ou de l'artificiel, duquel on « voudra, 10 grains ; musc, 6 grains ; camphre, 4 grains ; « opium, 1 grain ; on en fait une poudre que l'on donne « au malade, avec une infusion sudorifique (2).

« Si l'usage du mercure pris intérieurement & extérieu- « rement n'occasionnoit ni la salivation ni les selles, il n'en « faudroit pas moins le continuer encore quelques jours, « & dans ce cas avoir recours aux saignées, vomitifs & « médecines, mais toujours d'après le conseil des Méde- « cins. Si malgré tout cela la maladie empiroit, & qu'il s'y « joignît des accidens considérables, tels que l'horreur de « l'eau, on la traitera comme une maladie inflammatoire, « on redoublera les frictions, principalement sur le cou « & sur la poitrine ; on réitérera les saignées, on se ser- « vira de remedes rafraîchissans, comme des acides, & « sur-tout du salpetre (3).

« *Observations* I. Le fils du nommé Pierre Boch, Bour- « geois & faiseur de Pipes à fumer, âgé de 13 ans, fut

---

(1) Cette recette peut être remplacée avec autant d'avantage par l'onguent de mercure ordinaire.

(2) Faite avec le gayac, le sassafras, la squine, la salsepareille.

(3) On veut dire apparemment quelques gouttes d'acide nitreux dans de l'eau.

« mordu au doigt par un petit chien le 6 Novembre 1777.
« Il ne fit aucune attention à cet accident, ne croyant pas
« qu'il pût avoir des ſuites. Au bout de quatre jours le
« chien creva en devenant perclus des deux pattes de der-
« riere. Le garçon ne ſentoit alors aucun mal, & paroiſſoit
« ſe bien porter. Un mois après on remarqua dans ce jeune
« homme des grimaces, des contorſions, & des mouve-
« mens convulſifs. Le 6 Décembre, on le transporta à
« l'Hôpital des Bourgeois, auſſitôt la Rage ſe manifeſta
« avec tous ſes ſymptômes; ſuffoquemens continuels, con-
« vulſions horribles, écume à la bouche, averſion pour le
« blanc & pour toute boiſſon. Ces accidens augmente-
« rent de moment à autre, au point que, le lendemain à
« 6 heures du ſoir, ce pauvre garçon rendit l'ame après
« avoir été 24 heures dans ce pitoyable état.

« Par ordre du Magiſtrat, je me transportai chez la fa-
« mille de cet enfant, de même que chez le nommé Alexis
« Rachel, Gagne-petit, auquel ce chien appartenoit, j'ap-
« pris que ce jeune homme avoit bu, mangé & couché
« avec ſa famille, & qu'elle s'étoit ſervie de la même vaiſ-
« ſelle que lui, juſqu'au moment où la rage s'étoit déclarée.
« Le Gagne-petit me dit que ce chien l'avoit léché plu-
« ſieurs fois aux lévres, & avoit mordu ſa femme aſſez
« profondément à l'index. Je jugeai néceſſaire de procurer
« une forte ſalivation à ces gens par l'uſage du mercure pris
« intérieurement, & des frictions. Le pere, la mere, trois
« enfans, le Gagne-petit & ſa femme ont paſſé par cette
« cure, & ont été ſoignés par les ſieurs Becker & Maſské,
« Chirurgiens Jurés: juſqu'à préſent ils n'ont pas reſſenti
« la moindre atteinte, & je ne doute pas qu'ils n'en ſoient
« délivrés pour toujours au moyen de ce traitement.

« II. La femme & cinq enfans d'un Teneur de Billard,
« nommé Quinchamps, furent mordus en 1762 par un
« chien enragé. Les enfans furent ſauvés par cette méthode,
« & la mere qui par entêtement ſe refuſa aux ſecours qu'on
« voulut lui porter, mourut de la rage.

« III. Le nommé Matthieu Freytag, garçon Menuiſier,
« natif de la Petitepierre, âgé de 20 ans, prit la rage d'un

« chat le 29 Septembre 1769 ; on le transporta dans notre « Hôpital, & on lui administra les mêmes remedes ; il fut « radicalement guéri, quoique pendant 8 à 9 jours, il ait « refusé de boire, & sortit de l'Hôpital en pleine santé.

« IV. Un jeune homme, fils d'un Cordier, nommé « Metz, fut blessé fortement par un chien enragé le 19 « Décembre 1777 ; son Médecin, le sieur Corvinus, le « même qui avoit traité les cinq enfans ci-dessus, & le « le sieur Hengarth, Chirurgien, se sont servis pour lui de « la même méthode ; l'enfant fut scarifié sur le-champ à la « partie affectée, on y appliqua l'emplâtre vésicatoire, & « quoique le mercure n'ait agi que par les selles, il jouit « aujourd'hui d'une santé parfaite.

« V. La fille qui avoit soigné le jeune homme, dont il « a été parlé dans la premiere observation, avoit eu l'im- « prudence d'essuyer la salive de ce malade avec ses doigts « & quelquefois avec son mouchoir. Tout à-coup cette « fille devint rêveuse & mélancolique, pleurant & riant « successivement par intervalles ; le Médecin de l'Hôpital, « M. Milhau, vint sur-le-champ me trouver pour me faire « part de ce triste accident, dont avec raison il craignoit les « suites. Cette fille se plaignoit de suffoquemens momen- « tanés, d'une incommodité dans le gosier comme si on « vouloit l'étrangler. Elle but, il est vrai, sans peine en « ma présence ; mais d'autres signes non équivoques d'une « rage éminente, nous déterminerent à lui faire donner les « frictions. M. Marchal, Chirurgien, fut chargé de ce « soin ; la fille est maintenant quitte de tous ces symp- « tômes, & nous avons lieu d'espérer qu'elle est délivrée » du danger de retomber dans cette maladie.

« VI. Le 3 Mars 1778, le nommé Stutter, pauvre Gar- « dien, âgé de 43 ans, & un garçon de 17 ans, fils d'un « paysan, nommé Hendler, l'un & l'autre habitans de Bet- « tenhofen, village à trois lieues de Strasbourg, furent « mordus par un chien enragé ; les morsures qu'ils reçurent « tant aux cuisses qu'aux mains & au doigts, étoient assez « profondes ; le même chien mordit aussi un Cordonnier « de Gambsheim près dudit Bettenhofen, nommé Lipp,

« âgé de 33 ans. Ils furent traités tous les trois sous ma di-
« rection par le sieur Maſské, de la maniere suivante :

« On les évacua d'abord par des pilules de mercure dulcifié. Les plaies furent lavées avec une eau salée, profondément scarifiées, imprégnées de la poudre des cantharides, & couvertes d'emplâtres vésicatoires qui dépassoient de beaucoup la plaie. Au soir du jour de l'évacuation on donna à chacun trois grains de panacée mercurielle en forme de pillules. Le lendemain pour hâter la salivation on y ajouta le frottement aux parties nécessaires avec deux dragmes d'onguent Néapolitain saturé, & l'on fit boire aux malades une suffisante quantité de décoction d'orge. Par ce moyen, le quatrieme jour la suppuration des plaies & la salivation furent bien établies.

« Le cinquieme jour au matin on observa dans le garçon une chaleur forte & séche. Il étoit très agité, & malgré une soif très-ardente il refusoit toute boisson. Les frictions furent redoublées, ce qui augmenta la salivation jusqu'au soir. Alors le malade but copieusement, & eut un peu de tranquillité; on continua la salivation jusqu'à ce que l'intérieur de la bouche & du gosier commencerent à s'exulcérer. On avoit fait observer à ces malades la diete la plus sévere, & toute leur nourriture ne consistoit qu'en mets légers & de facile digestion, tels que décoction de riz, crême d'orge & soupe au lait. Après une suffisante salivation & une suppuration de quatre semaines, on les purgea de tems en tems avec une décoction de rhubarbe & de manne; les plaies se fermerent, & on finit par ordonner aux convalescens une cure de lait coupé avec de l'eau minérale; c'est ainsi que par le traitement que je viens d'indiquer, ces trois personnes ont recouvré leur santé, non sans beaucoup de souffrances, & jusqu'à présent elles se sont bien portées «.

Remede de ROTROU, *pour les humeurs froides.*

Les remedes de Rotrou, qui sont d'usage, se bornent à cinq; savoir sa pâte d'églantine, ou ses pilules purgatives

qu'il nomme auſſi pilules alexiteres, ſon fondant & ſon alkali que l'on fait prendre enſemble, ſa teinture aurifique & ſon élixir aurifique.

Pâte d'Églantine, ou *Pilules Alexiteres*, ou *Pilules purgatives de* ROTROU.

℞ Pignons d'Indes mondé, ... ℔ j.

On monde les pignons d'Inde de leur écorce : on les pile dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'ils ſoient réduits en pâte : on enveloppe cette pâte dans un morceau de coutil, ou toute autre toile forte : on ſoumet cette pâte à la preſſe pour en tirer l'huile, qu'on met à part : enſuite on pulvériſe le marc qui reſte dans le linge, & on le mêle avec

Eſprit de Vitriol, ... ℥ j.

On met ce mélange de nouveau à la preſſe, afin de ſéparer encore l'huile, & pour tirer la plus grande quantité de l'acide qu'on a employé : enſuite on fait ſécher le marc à l'air, & on le réduit en poudre fine : alors,

℞ Poudre ci-deſſus, ... ℥ viij.
Racines de Vipérine de Virginie, . . ℥ iv.
Crême de Tartre, ... ℥ ij.

On pulvériſe les racines de vipérine & la crême de tartre chacune ſéparément : on mêle exactement ces matieres avec la poudre de pignons d'Inde : on met ce mélange dans un vaiſſeau de verre très plat : on le recouvre d'un papier, pour garantir la matiere de la pouſſiere : on laiſſe ce mélange expoſé à l'air pendant environ deux mois dans un endroit à l'abri du ſoleil, & on a ſoin de le remuer pluſieurs fois par jour avec une ſpatule de bois. Au bout de ce temps on incorpore cette poudre avec du ſyrop de capillaires, & l'on forme une maſſe de pilules ; ou bien on conſerve la poudre dans une bouteille, pour en former des pilules à meſure que l'on en a beſoin, parceque ces pilules ſont fort ſujettes à ſe ſécher.

REMARQUES.

Les pignons d'Inde, que l'on nomme auſſi *ricins*, rendent, pendant l'expreſſion, moitié de leur poids d'une huile rouſſe, âcre & cauſtique ; c'eſt dans cette huile que réſide la vertu purgative de ce remede.

Il ſeroit d'une violence extrême, ſi on lui conſervoit toute ſon huile ; on tâche d'en ſéparer le plus qu'il eſt poſſible, & il en reſte encore ſuffiſamment dans le marc après l'expreſſion, pour produire des effets très violents, lorſque ce remede eſt adminiſtré à trop forte doſe, ou à contre temps.

Lorſqu'on pile les pignons d'Inde, il convient de détourner le viſage de deſſus le mortier, & d'avoir grand ſoin de ne pas porter les mains qui ont touché à la pâte, ſur ſon viſage, ou ſur quelques parties du corps, parceque pendant que l'on pile cette matiere ; il s'en exhale une vapeur inviſible, âcre, & qui occaſionne des inflammations conſidérables ; elles ſont encore plus promptes & plus dangereuſes lorſqu'on porte inconſidérément, ſur quelques parties du corps, les mains imprégnées de cette huile.

L'acide vitriolique affoibli, qu'on mêle à cette matiere après en avoir tiré l'huile, y eſt mis à deſſein de combiner avec lui la plus grande partie de l'huile qui eſt reſtée dans le marc des pignons d'Inde, de la réduire dans un état ſavonneux ou réſiniforme, & par-là adoucir conſidérablement cette ſubſtance.

La crême de tartre qu'on ajoute à cette matiere, eſt un acide végétal qui eſt encore très propre à remplir la même indication : on laiſſe le mélange expoſé à l'air, afin qu'il s'adouciſſe encore davantage. L'Auteur preſcrit de ne le laiſſer qu'environ quinze jours ou un mois : mais comme il dit que cette pâte s'adoucit d'autant plus qu'elle y reſte plus long-temps nous croyons qu'on peut la laiſſer deux mois ſans inconvénient.

Fondant de ROTROU.

℞ Régule d'Antimoine, ... ℔ j.
Nitre purifié, ... ℔ j ß.

On réduit ces deux ſubſtances en poudre, chacune ſéparément : on les mêle enſuite dans un mortier, & on projette le mélange par cuillerées dans un creuſet rougi au feu, & entouré de charbons ; il ſe fait à chaque fois une détonnation aſſez légere. Lorſque toute la matiere eſt entrée dans le creuſet, on le couvre, & on le fait chauffer pour calciner la matiere pendant ſix heures. Alors on tire le creuſet du feu, & on ſépare la matiere blanche qu'il contient. Lorſqu'elle eſt ſuffiſamment refroidie, on la pulvériſe promptement, & on la paſſe au travers d'un tamis : alors on met cette poudre dans une terrine verniſſée, & l'on verſe par deſſus une livre de teinture de cannelle faite par de l'eau-de-vie (1) : on agite le mélange, & l'on fait enflammer l'eau-de-vie ; lorſqu'elle ceſſe de brûler, on acheve de ſécher la poudre, & on la conſerve dans une bouteille.

REMARQUES.

Cette préparation differe peu de l'antimoine diaphorétique non lavé, ſi ce n'eſt par la teinture de cannelle que l'Auteur recommande de faire brûler par-deſſus. C'eſt un mélange de chaux d'antimoine avec l'alkali du nitre, & une petite portion de nitre qui n'a point été décompoſé : l'alkali qui reſte dans ce remede, a acquis une grande cauſticité par la chaux d'antimoine : c'eſt vraiſemblablement dans le deſſein de l'adoucir, que l'Auteur recommande de faire brûler de l'eau-de-vie par-deſſus. Nous croyons que la cannelle eſt aſſez inutile ; elle perd en effet tout ſon aromate pendant la combuſtion de la liqueur ſpiritueuſe, & pendant la deſſication de la poudre. Il ne reſte qu'une matiere demi-charbonneuſe. On ne doit pas confondre cette eſpece d'antimoine diaphorétique non lavé, avec celui qu'on pourroit préparer de la même maniere avec l'antimoine crud & trois parties de nitre. Nous avons fait remar-

(1) Cette teinture ſe fait avec une once de cannelle concaſſée, qu'on laiſſe infuſer pendant trois ou quatre jours dans une chopine d'eau-de-vie ; on filtre la liqueur, & on s'en ſert comme nous le diſons à préſent.

quer que celui qu'on prépare avec le régule peut devenir émétique dans certaines circonſtances ; ainſi le fondant de Rotrou, préparé avec le régule, doit différer de celui qu'on prépareroit avec l'antimoine crud. Comme cette poudre eſt chargée de beaucoup d'alkali, elle attire puiſſamment l'humidité de l'air. Rotrou recommande de la mêler avec des coquilles d'œufs préparées qu'il nomme *alkali*, afin de pouvoir la faire prendre plus commodément aux malades, comme nous le dirons dans un inſtant.

Teinture aurifique de Rotrou.

♃ Sel alkali fixe, . . .	}	āā. . . .	℔ j.
Antimoine pulvériſé,			

On fait diſſoudre le ſel alkali dans environ quatre livres d'eau bouillante : on filtre la liqueur : on la met dans une marmite de fer avec l'antimoine en poudre : on fait bouillir ce mélange pendant une demi-heure, & on filtre la liqueur tandis qu'elle eſt bouillante. Elle paſſe claire & d'une couleur rougeâtre : elle dépoſe en refroidiſſant une poudre rouge, qui eſt de vrai *kermès minéral.* On filtre de nouveau la liqueur lorſqu'elle eſt entiérement refroidie, & on en fait évaporer une partie pour la concentrer : c'eſt ce que l'on nomme *Teinture aurifique de Rotrou.* On lave le kermès dans pluſieurs eaux pour en emporter tous les ſels, & on le ſerre dans une bouteille pour l'uſage.

Remarques.

La liqueur que Rotrou nomme *Teinture aurifique*, n'eſt qu'un foie de ſoufre antimonié, fait par la voie humide. L'Auteur recommande de faire digérer enſemble, pendant huit jours, dans une cucurbite de verre, l'antimoine, & l'alkali fixe réſous en liqueur ; de faire bouillir enſuite ce mélange, & de filtrer la teinture qui en réſulte. Mais en réfléchiſſant ſur ce qui paſſe dans cette opération, il eſt facile de ſentir toute l'inutilité de cette longue manipulation.

Kermès minéral par la voie humide.

Il suffit de faire bouillir un instant l'antimoine, réduit en poudre impalpable, dans la liqueur alkaline : cette derniere se combine avec une portion du soufre de l'antimoine, & forme un vrai foie de soufre, qui à son tour tient en dissolution une quantité assez considérable de la partie réguline de l'antimoine : l'alkali s'en charge, à l'aide de la chaleur, d'une plus grande quantité qu'il n'en peut tenir en dissolution lorsqu'il est froid. C'est ce qui est cause que cette liqueur dépose, en refroidissant, une poudre rouge briquetée, qui est le *kermès minéral.* Il se forme une si grande quantité de cette poudre, au moyen de ce que l'antimoine est réduit en poudre fine, que la liqueur, en refroidissant, ressemble à un *coagulum.* C'est par ce procédé que je suis parvenu à réduire presque toute une quantité donnée d'antimoine en kermès par une seule ébullition dans l'alkali : j'en parlerai plus amplement dans ma Chymie, & je ferai voir que la portion d'antimoine qui résiste à l'action de l'alkali, n'est que du régule pur privé de soufre. La teinture aurifique n'est, comme on voit, qu'une liqueur alkaline qui tient du kermès en dissolution, & qui est exactement semblable à celle qui reste après l'opération du kermès, en suivant le procédé ordinaire. On peut, par la même raison, l'employer aux mêmes usages.

On ramasse ensuite la poudre rouge qui s'est précipitée. On la lave dans plusieurs eaux chaudes pour la dessaler : on la fait sécher : c'est le *Kermès minéral*, connu aussi sous le nom de *poudre d'or des Chartreux.*

Dans le procédé ordinaire pour faire le Kermès, on recommande d'employer l'antimoine cassé par petits morceaux gros comme des noisettes, & de séparer la poudre avec grand soin : c'est dans cet état qu'on prescrit de faire bouillir l'antimoine avec la liqueur alkaline. Quelques Auteurs ont eu la patience de faire bouillir le même antimoine jusqu'à quarante fois, & ils étoient surpris de ce qu'il fournissoit presque autant de kermès qu'à la premiere ébullition. Cela n'est pourtant pas étonnant : l'antimoine cassé ainsi par morceaux, présente peu de surface ; il n'y a que

la ſuperficie qui ſoit attaquée par l'alkali, l'intérieur n'a point été pénétré. Je m'en ſuis aſſuré, en caſſant de ces mêmes morceaux qui me ſont tombés entre les mains.

Mais, au contraire, ſi on ſe ſert de l'antimoine réduit en poudre impalpable ſur le porphyre, il ſe réduit ſur-le champ tout en kermès, du moins proportionnellement à la quantité de ſoufre qui eſt contenue dans l'antimoine, & l'on eſt agréablement ſurpris de voir qu'une petite quantité d'antimoine forme ſur-le-champ une auſſi grande quantité de kermès. Comme l'antimoine ne contient pas aſſez de ſoufre pour former autant de foie de ſoufre qu'il en faudroit pour diſſoudre toute la partie réguline, il reſte toujours une certaine quantité de poudre qui eſt du régule d'antimoine tout pur.

Elixir aurifique de R O T R O U.

L'Auteur recommande, pour préparer cet élixir, de mettre le marc de la teinture aurifique dans une cucurbite de verre, & de le faire digérer avec de l'eſprit de vin, juſqu'à ce que ce dernier ait acquis une belle couleur rouge. On décante la teinture : on verſe ſur la matiere de nouvel eſprit de vin, & on fait digérer comme auparavant. On continue ainſi de ſuite, juſqu'à ce que l'eſprit de vin ne ſe colore plus : alors on filtre toutes ces teintures & on fait diſtiller la moitié ou les trois quarts de l'eſprit de vin ; & ce qui reſte forme l'élixir aurifique.

Il eſt bon de faire remarquer que, par le procédé de l'Auteur, on ne doit pas avoir beaucoup de teinture, parcequ'il ne reſte pas dans le marc une ſuffiſante quantité de ſel alkali fixe pour agir ſur l'eſprit de vin ; & en effet, j'ai remarqué que celle qu'on tire n'a qu'une légere couleur ambrée. Il vaut beaucoup mieux préparer cet élixir de la maniere ſuivante, & l'on peut le nommer *Teinture d'Antimoine.*

Teinture d'Antimoine,

ou *Elixir aurifique de* R O T R O U, *réformé.*

℞ Antimoine crud pulvériſé, ... ℥ iv.

Sel alkali fixe, ... ℥ xij.

On mêle ces deux ſubſtances dans un mortier de fer : on les fait fondre dans un creuſet : on coule la matiere dans un mortier de fer un peu chauffé : on la pulvériſe groſſièrement : on la met, tandis qu'elle eſt chaude, dans un matras qu'on a fait chauffer un peu : on verſe par-deſſus,

Eſprit de vin rectifié, ... ℔ j.

On fait digérer ce mélange au bain de ſable, juſqu'à ce que l'eſprit de vin ait acquis une belle couleur rouge : on décante la teinture : on la filtre, & on la conſerve dans une bouteille qui bouche bien.

Nous avons donné toute la théorie de cette opération, en parlant de la teinture de ſel de tartre & du lilium de Paracelſe ; ainſi nous n'en dirons rien de plus.

Les remedes de Rotrou ſont employés ſingulièrement pour guérir les humeurs froides, pour les humeurs ſquirreuſes, & généralement pour toutes les humeurs tenaces, & qui ne peuvent céder aux remedes ordinaires. Vertus.

Manieres d'employer les remedes de R O T R O U.

Après avoir préparé le malade par les remedes généraux, on le purge avec deux grains de la pâte purgative ci-deſſus, & l'on obſerve l'effet de ce remede ; afin d'en diminuer ou d'en augmenter la doſe une autre fois.

Le lendemain de la purgation on fait prendre au malade, à jeun, ſix grains de fondant, & deux grains d'alkali, incorporés, ſi l'on veut, avec un peu de quelque conſerve pour en former un petit bol, buvant par-deſſus une infuſion de ſquine. Une heure après ſon dîner, on lui fait prendre ſix gouttes de teinture aurifique, délayées dans un verre d'eau de ſquine. Environ quatre ou cinq heures après ſon dîner, on lui fait prendre un bol ſemblable au précédent, & une heure après ſon ſouper, une pareille doſe de teinture aurifique. On peut, au lieu de teinture, employer l'élixir pour les perſonnes délicates ; il eſt moins âcre & moins cauſtique que la teinture : il a d'ailleurs les mêmes proprié-

tés : on en donne douze gouttes au lieu de ſix de teinture. Le malade continue l'uſage de ce remede, dans les doſes dont nous parlons, deux fois par jour pendant la premiere ſemaine.

Au bout de ce temps, on le purge de nouveau avec une doſe plus ou moins forte de pilules purgatives, & on lui fait prendre, pendant le reſte de cette ſeconde ſemaine, deux fois par jour, le fondant à la doſe de huit grains, l'alkali à celle de trois grains, & la teinture, également deux fois par jour, à la doſe de huit gouttes, ou l'élixir à la doſe de ſeize gouttes.

On purge le malade au commencement de la troiſieme ſemaine avec les mêmes pilules purgatives, & on lui fait continuer l'uſage du fondant, de la même maniere, mais à la doſe de douze grains, & de quatre grains d'alkali pour chaque priſe, & dix gouttes de teinture pour chaque priſe, pareillement deux fois par jour.

Au bout de cette troiſieme ſemaine, on purge le malade de la même maniere, & on lui fait prendre deux fois par jour quinze grains de fondant, cinq grains d'alkali, & douze gouttes de teinture, ou vingt-quatre gouttes d'élixir. On lui fait continuer l'uſage de ce remede à ces dernieres doſes, juſqu'à ce qu'il ſoit entiérement guéri. Mon intention n'étant que de donner une notice ſur l'uſage de ces remedes, je n'ai pas cru devoir entrer dans un plus grand détail.

Remede des Caraïbes pour guérir de la goutte.

℞	Réſine de Gayac, ...	℥ ij.
	Eau-de-vie de ſucre, ou Tafia, . . .	iij pintes.

On pulvériſe groſſièrement la réſine de gayac : on la met dans un matras : on verſe par-deſſus l'eau de-vie de ſucre, connue ſous le nom de *Tafia* : on bouche l'ouverture du matras avec un parchemin mouillé, & aſſujetti avec du fil : on place le vaiſſeau au ſoleil, ou dans un endroit chaud, & on l'agite pluſieurs fois par jour : au bout de huit ou dix jours on filtre la liqueur, & on la conſerve dans une bouteille qu'on bouche bien.

Ce

Ce remede est estimé propre pour guérir de la goutte, ou du moins pour en éloigner les accès. On en prend deux petites cuillerées le matin, buvant par-dessus une tasse de thé, ou un verre d'eau froide. Ce remede n'exige que le régime ordinaire sur les aliments & la boisson. Dose.

Autre remede contre la Goutte.

℞	Eau-de-vie, ...	demi-septier.
	Scammonée en poudre, ...	ʒ ij.
	Sucre en poudre, ...	℥ iv.
	Syrop de Violettes, ...	℥ ij.

On fait chauffer un peu l'eau-de-vie dans un poëlon d'argent, & on y met la scammonée : on la délaie avec une spatule de fer : on présente une bougie allumée pour mettre le feu au mélange : on ajoute aussitôt le sucre; lorsque le sucre est dissous, on étouffe la flamme, & lorsque le mélange est un peu refroidi, on met le syrop violat : on remue la liqueur, & on la met trouble dans une bouteille pour la conserver.

Lorsqu'on fait usage de ce remede, c'est toujours après que l'accès de goutte est passé, & au déclin de la lune : on en met une cuillerée trouble dans un verre : on prend ce mélange le matin à jeun, & deux heures après on prend un bouillon gras. Les personnes d'un tempérament fort peuvent en prendre deux cuillerées. Ce remede purge bien. Le lendemain on prend un lavement d'eau pure. Dose.

Ce remede guérit la goutte, ou en éloigne les accès. Vertus. Lorsque le malade se trouve bien soulagé, il suffit d'en prendre pareille quantité quatre fois l'année, au commencement des quatre saisons, & toujours au déclin de la lune.

Remede de Mlle STÉPHENS, pour guérir la Gravelle & la Pierre.

Ce qui compose ce remede, est une poudre, une tisane, des boules savonneuses, & des pilules savonneuses.

Poudre abſorbante de Mlle. STÉPHENS.

℞ Coquilles d'œufs calcinées, ... ℥ xij.
Limaçons entiers calcinés, ... ℥ ij.

On mêle exactement ſur un porphyre, & on conſerve cette poudre dans une bouteille.

REMARQUES.

On lave dans pluſieurs eaux la quantité que l'on veut de coquilles d'œufs : on les fait ſécher : on les écraſe groſſièrement : on en remplit un grand creuſet, que l'on couvre de ſon couvercle : on le place dans un fourneau entre les charbons ardents : on anime le feu par degrés, juſqu'à faire rougir à blanc le creuſet, & on l'entretient en cet état pendant huit ou dix heures, ou juſqu'à ce que les coquilles d'œufs ſoient bien calcinées & réduites en chaux vive. On tire le creuſet hors du feu : on le laiſſe refroidir : on met cette chaux dans une grande terrine de grès : on l'expoſe à l'air, afin qu'elle tombe en efflorescence, & qu'elle ſe réduiſe en poudre fine ; ce qui dure environ deux ou trois mois. Alors on paſſe au travers d'un tamis de ſoie cette chaux éteinte à l'air, afin d'en ſéparer la portion de coquilles d'œufs qui a échappé à la calcination, & qui ne s'eſt point convertie en chaux. D'une autre part, on prend des limaçons de jardin : on les lave dans un peu d'eau, pour leur faire dégorger la terre qu'ils peuvent tenir : on en remplit pareillement un grand creuſet, & on les fait calciner pendant environ une heure. Au bout de ce temps, on tire le creuſet hors du feu : on laiſſe refroidir la matiere : on la pulvériſe dans un mortier de fer, & on la paſſe au travers d'un tamis de ſoie très ſerré. Alors on mêle ces deux poudres, comme nous venons de le dire. Mlle. Stéphens, Auteur de ce remede, recommande de préparer la poudre de limaçons dans les mois de Mai, Juin ou Juillet. A l'égard de celles des coquilles d'œufs, il paroît aſſez indifférent dans quelle ſaiſon on les prépare.

On ne fait calciner que modérément les limaçons, par-

ce que l'on a intention qu'il reste dans cette poudre la matiere charbonneuse de l'animal. Cette poudre doit être d'une couleur grise cendrée. Lorsqu'il survient du dévoiement, on fait usage de cette poudre, en même temps qu'on emploie les autres remedes dont nous allons parler.

Tisane de Mlle. STÉPHENS.

♃ Feuilles récentes de Bardane, Camomille Romaine, Persil,		āā.	℥ j.
Boule savonneuse,	. . . .		℥ iv ß.
Eau,	. . . .		℔ iv.

On lave les herbes : on les hache grossièrement : on les fait bouillir légèrement pendant un demi-quart-d'heure : on ajoute la boule savonneuse que l'on a coupée menue : on tient le mélange sur un feu doux, jusqu'à ce que la boule soit entièrement dissoute ; & ensuite on passe la décoction avec expression. Si, pendant qu'on prépare cette tisane, il se fait trop d'évaporation de l'eau, on la remplace par de nouvelle qu'on ajoute, afin qu'il reste assez de liqueur pour former douze prises de tisane : cette quantité est pour quatre jours. Si l'on aime mieux, on peut la préparer tous les jours en prenant alors le quart des substances qui la composent. Lorsqu'on est obligé de prendre ces remedes dans une saison où l'on ne peut se procurer les herbes vertes, on emploie les racines seches de ces plantes, en diminuant un peu la dose.

Boules savonneuses de Mlle STÉPHENS.

♃ Savon médicinal,	. . . .	℔ iv ß.
Miel blanc,	. . . .	℔ j.
Cresson sauvage calciné & pulvérisé,	.	℥ iij ß.

On met toutes ces matieres dans un mortier de marbre, & on les pile avec un pilon de bois, pour former une masse de pilules qui doit être exactement mêlée, & qu'on divise en seize boules de quatre onces & demie chaque. Le cresson doit avoir été calciné dans un tuyau de poële, de la même maniere que nous le dirons pour la

préparation de la poudre charbonneuſe qui entre dans les pilules ſavonneuſes.

Poudre charbonneuſe pour les Pilules de Mlle STÉPHENS.

℞ Semences de Carotte ſauvage,		
Bardane,		
Fruit de Frêne avec ſon enveloppe,	āā.	℔ j.
de Gratte-cu,		
d'Aube-épine,		

On met toutes ces matieres ſeches dans un grand tuyau de poële, qu'on bouche par les deux bouts avec des couvercles de tôle : on le place entre les charbons ardents, & on le fait rougir juſqu'à ce que l'on ne voie plus ſortir de vapeurs par les jointures : alors on ôte le tuyau du feu : on le laiſſe refroidir entièrement : on pulvériſe la matiere charbonneuſe, & on la paſſe au travers d'un tamis de ſoie très fin.

Pilules ſavonneuſes de Mlle STÉPHENS.

℞ Savon médicinal, ...	℔ iv ß.
Miel blanc, ...	℔ j.
Poudre charbonneuſe, ...	℥ viij.

On fait du tout une maſſe exactement mêlée, avec laquelle on forme des pilules du poids de neuf grains.

La principale vertu de ce remede vient du ſavon : la poudre charbonneuſe qu'on fait entrer dans ces pilules, eſt compoſée de végétaux diurétiques ; mais la calcination détruit entiérement leur vertu : toutes ces matieres calcinées n'ont pas plus de vertu que du charbon ordinaire. Mlle Stéphens eſt convenue elle-même qu'elle ne les faiſoit entrer dans ſon remede, ſous cette forme, que pour le mieux déguiſer ; ainſi il paroît qu'on pourroit retrancher la poudre charbonneuſe ſans aucun inconvénient.

Maniere d'employer les remedes de Mlle. STÉPHENS.

On fait uſage de ces remedes, ſoit en pilules, ſoit en boiſſon, ſuivant que cela convient mieux au malade. Mais avant d'en commencer l'uſage, il eſt quelquefois à propos

de préparer le malade par des bouillons humectants pris pendant quelques jours, par la ſaignée du bras, & une purgation lorſque la plénitude l'exige.

Uſage du remede en pilules.

On fait prendre dix-huit pilules par jour, ſix le matin à jeun, ſix trois heures après le dîner, & les ſix autres trois heures après un léger ſouper, buvant chaque fois par-deſſus un verre de tiſane chaude faite avec du chiendent ou des feuilles de pariétaire, & une pincée de fleurs de camomille : une heure après la premiere priſe, le malade peut déjeûner s'il en eſt dans l'habitude.

Uſage du remede en boiſſon, ou *de la tiſane.*

On fait prendre, le matin à jeun, une priſe de tiſane chaude qu'on peut délayer dans de l'eau, ſi le malade la trouve trop épaiſſe : trois heures après le dîner on fait prendre la ſeconde priſe : enfin on fait prendre la troiſieme priſe trois heures après un léger ſouper. Le malade peut de même déjeûner s'il en eſt dans l'habitude.

Si pendant l'uſage de ce remede, pris d'une maniere ou de l'autre, il ſurvient du dévoiement, on fait prendre au malade, le ſoir après la derniere priſe de pilules ou de tiſane, vingt-quatre grains de poudre abſorbante : on peut auſſi avoir recours aux remedes ordinaires dont on fait uſage pour cette indiſpoſition.

Le régime à obſerver pendant qu'on fait uſage de ces remedes, conſiſte à ne point faire maigre, à ne point manger de ragoûts, de fromage, de ſalade, de fruits cruds ni de viandes ſalées, boire très peu de vin & bien trempé, point de liqueur, très peu ou point de café ni de chocolat.

Les remedes de Mlle Stéphens conviennent dans les maladies glaireuſes des reins ; pour évacuer les engorgements qui peuvent ſe former dans les ureteres, pour les perſonnes qui ont des diſpoſitions à être incommodées de la pierre ou de la gravelle : on eſt obligé de faire uſage de ce remede pendant long-temps, comme pluſieurs mois de ſuite, ou juſqu'à ce que l'on ſe ſente ſoulagé ou guéri : on en diminue

la dose à mesure que l'on ressent du soulagement. On a attribué à ce remede la vertu de dissoudre la pierre & les graviers ; mais s'il a produit ces effets, il paroît que c'est sur un petit nombre de personnes chez lesquelles la pierre étoit bien véritablement formée.

Remede de W A N S W I E T E N, *pour guérir les maladies vénériennes.*

℞ Sublimé corrosif,	. . . .	gr. xvj.
Esprit de Froment,	. . . .	℔ ij.

On triture le sublimé corrosif dans un mortier de verre, avec un pilon de verre : on le dissout peu-à-peu dans l'esprit de froment, & on le conserve dans une bouteille.

Une personne de mes amis, qui étoit en correspondance avec Wanswieten, m'a communiqué les doses de ce remede dans les premiers temps où il l'a mis en usage : il m'a indiqué seize grains de sublimé corrosif pour deux livres d'esprit de froment, & que c'étoit là les doses que suivoit Wanswieten : ce sont celles que j'ai indiquées dans la premiere édition de cet ouvrage, & que nous adoptons encore avec d'autant plus de confiance, que M Tissot, dans son Livre qui a pour titre *Avis au Peuple su sa santé*, spécifie les mêmes doses au n° 91 de ses formules. Cependant à Paris on suit plus volontiers la dose de *douze grains par pinte*, ou par deux livres d'esprit de froment. Quelques personnes m'avoient même fait une sorte de reproche d'avoir indiqué une si grande dose de sublimé corrosif.

L'auteur de ce remede le recommande pour la vérole, & le fait prendre à la dose d'une cuillerée matin & soir, mêlé avec de l'eau buvant à chaque fois une livre d'une légere décoction d'orge, à laquelle on ajoute une troisieme partie de lait : cette boisson peut même servir de boisson ordinaire. Lorsque ce remede ne fatigue point l'estomac, on peut aller par gradation, jusqu'à deux cuillerées matin & soir, buvant toujours par-dessus une tasse de la boisson dont nous venons de parler.

On dit que ce remede n'exige aucune préparation préli-

minaire ; que le malade qui en fait uſage peut vaquer à ſes affaires, & qu'il ſuffit qu'il évite de manger des aliments ſalés & échauffants. On prétend auſſi que ce remede pris intérieurement guérit les ulceres vénériens, ſans autre application externe que de quelque emplâtre ſimple, pour couvrir ſeulement les ulceres, juſqu'à ce que la peau ſe ſoit régénérée. Il paſſe pour guérir auſſi les taches de la cornée, ſans même qu'elles viennent d'aucune ophthalmie vénérienne : il agit comme altérant, ſans cauſer aucune évacuation ſenſible : il arrête auſſi les anciennes gonorrhées qui avoient réſiſté aux frictions mercurielles.

On continue l'uſage de ce remede juſqu'à ce que les accidents, pour leſquels on l'ordonne, diſparoiſſent totalement ; ce qui demande plus ou moins de temps, comme quatre, cinq ou ſix mois. Wanſwieten recommande d'employer de l'eſprit de froment pour ce remede, & prétend qu'il ne peut être remplacé par aucune autre liqueur ſpiritueuſe inflammable : c'eſt peut-être par rapport à cela, qu'il n'a pas produit généralement d'auſſi bons effets à Paris qu'en Allemagne. Quoi qu'il en ſoit, je ſais de quelques Chirurgiens qui en ont fait uſage, qu'ils ont remarqué qu'il occaſionnoit quelquefois des ſéchereſſes de poitrine conſidérables, quoique préparé avec de l'eſprit de froment. J'ai conſeillé à quelques-uns de triturer d'abord le ſublimé corroſif avec moitié de ſon poids de camphre : les malades s'en ſont aſſez bien trouvés, & il a paru qu'il occaſionnoit moins de ſéchereſſe dans la poitrine.

Beaucoup de perſonnes qui ne ſont point dans l'uſage de boire de l'eau-de-vie, préferent l'eau diſtillée pour diſſoudre le ſublimé corroſif : on fait actuellement plus d'uſage de ce remede préparé avec de l'eau diſtillée, & on s'en trouve tout auſſi bien qu'avec de l'eau-de-vie.

On ne doit point ſe ſervir de mortier de marbre pour la préparation de ce remede, parceque le ſublimé corroſif ſe décompoſe en attaquant le marbre qui eſt une pierre calcaire.

Remede de Chantilly ou *de M.* LE *Duc, pour la fievre.*

♃ Cloportes en poudre,	} āā.	. . .	ʒ ß.
Petite Centaurée,			
Quinquina en poudre,		. . . . .	℥ j.

On forme du tout une poudre pour une prise.

Ce remede a été fort en usage. On fait tremper cette poudre dans un poisson de vin vieux rouge ou blanc, pendant six heures. On fait prendre ce remede trouble au malade, à l'instant qu'il commence à sentir les avant-coureurs du frisson. Une prise ou deux de ce remede arrêtent quelquefois la fievre.

Remede de BAVILLE, *pour la Colique Néphrétique.*

♃ Racine de Calcitrappe en poudre,		. . .	ʒ j.
Anis entier,	} āā.	. . . . .	ʒ ß.
Cannelle concassée,			
Sassafras coupé menu,		. . . .	ʒ j.
Sucre en poudre,		. . . .	℥ j.

On met toutes ces choses dans des papiers, chacune séparément, parceque ce remede se prépare assez ordinairement chez le malade.

Le vingt-huitieme jour de chaque lune, on délaie dans un petit verre de vin blanc, ou d'eau, la poudre de calcitrape, que le malade avale le matin à jeun : il peut déjeûner trois heures après, s'il en est dans l'habitude, ou prendre seulement un bouillon. Le lendemain matin, on lui fait prendre à jeun la décoction légere de trois ou quatre pincées de pariétaire récente, faite dans environ huit onces d'eau, & dans laquelle on a fait bouillir en même temps l'anis, la cannelle & le sassafras : on passe la liqueur : on y fait dissoudre le sucre, & l'on avale cette liqueur chaude. On continue l'usage de ce remede tous les mois dans le même temps, jusqu'à parfaite guérison. On a soin d'entretenir le ventre libre.

L'attention de ne prendre ce remede que le vingt-huit & le vingt-neuf de chaque lunaison, paroît minutieuse & puérile. Je serois assez porté à croire que le remede, pris

dans tout autre temps, produiroit les mêmes effets. Cependant d'habiles obſervateurs ont remarqué que la température de l'air ſuit ordinairement les phaſes de la lune, & il n'y a point de doute que cette température de l'air n'influe ſur l'action des remedes, ſur-tout dans certains tempéraments.

Poudre de VILLARS.

℞ Cailloux calcinés & préparés, ... ℥ j.
Craie de Briançon préparée, ... ℥ ij.
Safran de Mars préparé à la roſée, . . ℈ j.

On mêle ces ſubſtances ſur un porphyre, & on enferme la poudre dans une bouteille pour le beſoin. On ſe ſert de cette poudre pour préparer l'eau ſuivante.

Eau de VILLARS.

℞ poudre de Villars, ... gr. vij.
Eau de riviere, ... ℔ ij.

On met la poudre dans l'eau : on la laiſſe infuſer du jour au lendemain, & on filtre la liqueur.

Cette eau ſe vendoit douze livres la pinte; l'Auteur en faiſoit prendre trois pintes par jour, & faiſoit obſerver une grande diete. Il guériſoit ainſi les plénitudes produites par une trop grande chere, & les indigeſtions : il faiſoit continuer l'uſage de cette eau pluſieurs jours de ſuite. Il guériſſoit par ce moyen des maladies qui ſeroient devenues de conſéquence, ſi on les eût traitées autrement : c'eſt-là une des plus grandes vertus de cette eau. Vertus.

Tiſane de FELTZ.

℞ Salſepareille coupée, ... ℥ ij.
Squine, ... ℥ j.
Antimoine, ... ℥ iv.
Colle de Poiſſons,
Ecorces de Buis,
Lierre de muraille, } *āā*. . . ℥ j ß.

On fait bouillir toutes ces ſubſtances dans ſix pintes d'eau : on ſuſpend l'antimoine enfermé dans un nouet :

lorſque la liqueur eſt réduite à trois pintes, on la paſſe, & on y fait diſſoudre,

Sublimé corroſif, ... gr. iij.

On fait boire au malade une pinte de cette tiſane par jour, en trois ou quatre verres. Elle guérit les maladies vénériennes.

Vertus.

Vin antiſcorbutique de DUMORETTE.

℞ Racines de Raifort ſauvage,		. . . .	℥ xij.
Bardane,		. . . .	℥ v.
Feuilles de Cochléaria,	} ãã	. . . . .	℥ vj.
Creſſon,			
Beccabunga,			
Fumeterre,			
Semences de Moutarde,			
Sel ammoniac,		. . . .	℥ iij.
Vin blanc,		. . . .	℔ xxiv.

On nettoie les racines : on les coupe par tranches : on épluche les feuilles : on les coupe menu : on concaſſe la ſemence de moutarde & le ſel ammoniac : on met toutes ces ſubſtances dans un matras : on verſe le vin par-deſſus : on laiſſe infuſer ces matieres à froid pendant huit jours, ayant ſoin de tenir le matras toujours bien bouché, & de l'agiter pluſieurs fois par jour. Alors on coule avec expreſſion : on filtre le vin, & on le conſerve à la cave dans des bouteilles qu'on bouche bien.

Vertus. On donne ce vin dans le ſcorbut, & dans toutes les Doſe. affections ſcorbutiques. La doſe eſt depuis une once juſqu'à quatre.

Eau de Goudron.

On met dans une cruche de grès une livre ou deux de goudron de Norwege : on verſe par-deſſus environ ſeize pintes d'eau : on laiſſe infuſer ce mélange pendant huit ou dix jours, ayant ſoin de l'agiter de temps en temps avec une ſpatule de bois. Alors on ſépare l'eau de deſſus le goudron : on la filtre au travers d'un papier gris, & on la conſerve dans des bouteilles. Souvent on conſerve cette eau ſur ſon marc ; mais elle ſe charge d'une trop grande quantité de

principes, & acquiert une couleur & une saveur trop forte, qui la rendent désagréable à boire.

Le goudron est une matiere résineuse, liquide, noire, d'une consistance à-peu-près semblable à celle de la térébenthine : il contient beaucoup d'huile essentielle. Une partie de cette huile se dissout dans l'eau, & lui communique son odeur & sa saveur. Pendant l'infusion du goudron, il se sépare une matiere résineuse qui vient nager à la surface de l'eau : quelques personnes ont donné à cette matiere résineuse le nom d'*huile de goudron*, & ont cru lui trouver de grandes vertus pour purifier le sang, mais on peut conjecturer qu'elle doit avoir à-peu-près les mêmes vertus que le goudron.

L'eau de goudron a eu sa vogue dans son temps, comme la plupart des remedes nouveaux. Cette liqueur n'est pas à beaucoup près sans vertus : il paroît qu'on n'a cessé d'en faire usage que par rapport à sa mauvaise saveur.

L'eau de goudron a des qualités légérement savonneuses, balsamiques : elle convient à la suite des gonorrhées : elle est bonne pour le scorbut : elle est antiputride, tonique : elle convient dans les maladies de la peau. On en prend une pinte par jour en huit ou dix petits verres. Vertus.

Collyre de LANFRANC.

℞ Vin blanc,	. . . .	℔ j.
Eau de Plantain, Roses,	} āā.	℥ iij.
Orpin préparé,	. . . .	ʒ ij.
Verd-de-Gris,	. . . .	ʒ j.
Myrrhe, Aloès,	} āā.	℈ ij.

On triture ensemble, dans un mortier, l'orpin, le verd-de-gris, la myrrhe & l'aloès : on délaie ces poudres peu à-peu avec le vin, & l'on ajoute les eaux de roses & de plantain.

Ce mélange porte improprement le nom de collyre : il n'est point employé pour les yeux : on s'en sert pour toucher les ulceres & les chancres vénériens qui viennent dans la bouche : on en imbibe pour cela un petit tampon de Vertus.

linge qu'on a attaché au bout d'un bâton : on doit bien prendre garde que le malade n'en avale, à cause de l'orpin & du verd-de-gris, qui sont des poisons.

On fait encore entrer ce mélange en petite dose dans des injections, pour guérir les ulceres vénériens.

MÉDICAMENTS MAGISTRAUX.

Nous avons défini, à l'article de la mixtion, les médicaments magistraux, & nous avons vu qu'ils different essentiellement des officinaux, en ce qu'ils ne sont faits que pour durer fort peu de temps; & si par la constitution d'un médicament magistral il peut durer beaucoup plus long-temps que ce que nous venons de dire, ce même médicament devient officinal. C'est de cette maniere que se sont introduites dans la Pharmacie, la plupart des recettes qui sont décrites dans les pharmacopées. Un Médecin imagine un remede, il s'en trouve bien : il charge un Apothicaire de lui préparer : son remede s'accrédite, & on l'adopte dans la Médecine. L'objet des remedes magistraux est des plus importants dans la Pharmacie, & il exige plus d'expérience & de capacité que la préparation des remedes officinaux. On a pour ces derniers le temps de s'instruire, de consulter les livres, & d'apprendre la meilleure manipulation; mais à l'égard des remedes magistraux, la préparation en doit être faite le plus promptement qu'il est possible : l'Apothicaire n'a souvent qu'un instant pour se déterminer dans le choix de la manipulation par laquelle il doit procéder à la préparation du médicament : il y a une infinité de cas, & ce sont les plus fréquents, où la manipulation contraire change la nature du médicament, qui ne remplit plus les indications qu'on s'étoit proposées. J'ai déja eu occasion de parler dans plusieurs endroits de cet Ouvrage, de beaucoup de médicaments magistraux, parcequ'ils sont analogues à des officinaux : par exemple, à l'article des infusions & des décoctions officinales, qui doivent entrer dans des compositions, j'ai dit tout ce qui m'a paru essentiel à savoir sur les remedes magistraux de même espece ;

j'en ai fait de même à l'égard des autres, lorſque l'occaſion s'en eſt préſentée. Néanmoins il en eſt reſté un grand nombre ſur leſquels je ne pouvois rien dire ſans déranger l'ordre que je me ſuis propoſé de ſuivre; c'eſt ce qui me détermine à en parler ici.

Des Emulſions.

Les émulſions ſont des médicaments liquides, laiteux : ils doivent leur qualité laiteuſe à de l'huile, qui eſt diviſée & ſuſpendue dans l'eau par l'intermede d'un mucilage. On peut préparer les émulſions avec toutes les ſemences qui fourniſſent de l'huile par expreſſion, & que nous avons nommées, par rapport à cela, *ſemences émulſives*; comme ſont les amandes douces & ameres, les quatre ſemences froides, les ſemences de pavot blanc, de lin, de pourpier, de chanvre, de citron, de pivoine, de pignon doux, de piſtaches, &c.

Les véhicules des émulſions ſont l'eau pure, les eaux diſtillées, les infuſions des plantes, quelquefois des décoctions. Les émulſions ſont plus ou moins chargées de ces ſemences huileuſes : cela dépend des indications que l'on a à remplir. On met ſur une pinte de liqueur, depuis demi-once juſqu'à quatre onces de ſemences. Nous avons donné la maniere de préparer les émulſions en parlant du ſyrop d'orgeat, ainſi nous n'en dirons rien de plus. Ce qui forme la matiere de l'émulſion eſt l'huile des ſemences qui ſe diviſe par l'intermede du mucilage contenu dans ces mêmes ſemences. Ce mucilage, la met en état de ſe tenir ſuſpendue dans l'eau, comme cela ſe fait par un mucilage étranger, dans la préparation des loochs.

Les émulſions ſont ſimples, ou compoſées de pluſieurs ſemences : on les édulcore, avec du ſucre, ou avec quelque ſyrop approprié, depuis une demi-once juſqu'à deux onces pour le ſucre, & juſqu'à trois onces pour les ſyrops pour une pinte : on ajoute quelquefois des poudres aux émulſions, & quelquefois auſſi des ſels. Mais on doit éviter d'y faire entrer des matieres acides, ſoit végétales, ſoit minérales, parcequ'elles coagulent la partie blanche,

comme cela arrive au lait quand on le mêle avec des acides. Les liqueurs ſpiritueuſes produiſent à-peu-près le même effet.

Les émulſions ſont comparables au lait des animaux : elles ſont eſſentiellement compoſées des mêmes ſubſtances. L'huile, dans l'émulſion, fait fonction de beurre : elle eſt diviſée par le mucilage de la ſemence, comme le beurre l'eſt par le fromage; c'eſt l'extrême diviſion de cette huile qui occaſionne l'opacité de la couleur blanche & laiteuſe du lait & des émulſions. L'eau, dans l'émulſion, tient lieu de la ſéroſité qui ſe trouve dans le lait des animaux. Elle eſt de même ſuſceptible de ſe ſéparer par le repos, & de laiſſer nager à ſa ſurface la matiere huileuſe, en forme de crême, ſemblable à celle qui ſe forme par le repos à la ſurface du lait des animaux. L'émulſion eſt ſuſceptible de s'aigrir & de ſe cailleboter comme le lait : elle eſt pareillement coagulable par les acides comme le lait, & forme une ſorte de ſéroſité chargées d'une légere portion d'huile qui la rend trouble comme du petit lait avant qu'il ſoit clarifié.

Des Loochs.

Les loochs ſont des médicaments liquides, qui doivent être d'une conſiſtance moyenne entre les ſyrops ordinaires & les ſyrops cuits pour les électuaires. On en fait rarement de plus liquides, mais quelquefois on en fait de plus épais. Autrefois on faiſoit ſucer les loochs aux malades, au bout d'un morceau de régliſſe effilé en forme de pinceau. Quelques Praticiens font encore uſage de cette méthode : mais la maniere la plus ordinaire de les faire prendre eſt de les donner par petites cuillerées.

Les pectoraux font la baſe des loochs, ſous quelque forme qu'ils ſoient, comme l'huile d'amandes douces, le blanc de baleine récent, certaines poudres pectorales, les miels, les ſyrops, quelquefois la térébenthine, &c. On ſe ſert ordinairement des mucilages de gomme arabique & de gomme adragant, ou de celui qu'on tire par décoction des ſemences de lin, de pſyllium, &c. ou enfin de

jaune d'œuf, pour mieux divifer & unir à l'eau les matieres huileufes & réfineufes. L'excipient des loochs eft l'eau, ou de légeres infufions de fubftances appropriées. Quelquefois ce font des eaux diftillées.

Looch blanc pectoral.

℞ Régliffe concaffée, ...	℈ j.
Eau, ...	℥ iv.
Amandes douces, ...	n°. xx.
Gomme adragant en poudre fine, . .	gr. xvj.
Syrop Diacode, de Gimauve, } *āā*.	℥ ß.
Huile d'Amandes douces, ...	℥ j.
Eau de Fleurs d'Oranges, ...	℥ ij.

On met la régliffe dans une fiole à médecine, & l'on verfe par-deffus de l'eau bouillante. Pendant que l'infufion fe fait, on pele les amandes, après les avoir fait tremper un inftant dans l'eau bouillante, & on les lave dans de l'eau froide. On pile les amandes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, en les arrofant avec l'infufion de régliffe ci-deffus. On forme une émulfion que l'on paffe au travers d'une étamine. Enfuite on nettoie le mortier & fon pilon : on met la gomme adragant dans le mortier : on la délaie avec une cuillerée de lait d'amandes, & on l'agite avec le pilon, jufqu'à ce qu'elle fe foit réduite en mucilage. Alors on y incorpore peu-à-peu l'huile d'amandes douces & le fyrop, qu'on a pefés & mis dans la même bouteille : on agite le mélange jufqu'à ce qu'il devienne fort épais, bien uni, & qu'il ne paroiffe plus de grumeaux. Enfuite on délaie ce mélange avec le refte de l'émulfion, en l'agitant avec le pilon; & fur la fin on ajoute l'eaude fleurs d'oranges. On met le looch dans une bouteille.

REMARQUES.

On retranche de ce looch le fyrop diacode, lorfque celui qui l'ordonne le juge à propos, & on le remplace par du fyrop de guimauve. Souvent le Médecin fait ajouter du kermès minéral à ce looch. Dans ce cas, il convient de le mettre en même temps que la gomme adragant, afin qu'il

ſe trouve mieux délayé : il arrive aſſez ſouvent que, lorſqu'on le délaie après coup, il en reſte une portion en petits grumeaux, qui ne ſont pas bien ſenſibles, parcequ'on ne le fait entrer qu'à la doſe d'un grain juſqu'à quatre ou ſix. Lorſque le kermès ſe trouve mal délayé, le malade le prend inégalement.

Le looch blanc, dont nous venons de donner la recette, eſt celui de Geoffroi. Il faut, pour qu'il ſoit bien fait, que l'huile ne ſe laiſſe appercevoir en aucune maniere, & qu'elle ne ſe ſépare point par le repos & par le ſéjour. Quelques Pharmacopées retranchent de ce looch l'infuſion de régliſſe, & la remplacent par de l'eau : elles ſuppriment encore les ſyrops, qu'elles font remplacer par du ſucre. Il paroît qu'on a fait ces changements dans le deſſein d'avoir ce looch plus blanc, parceque les ſyrops, ſur-tout celui de diacode, & l'infuſion de régliſſe, contiennent des matieres extractives colorantes. Cependant lorſque ce looch eſt préparé comme nous venons de le dire, il ne differe pas ſenſiblement pour la blancheur de celui qui eſt fait ſans infuſion de régliſſe & ſans ſyrops. Ce dernier doit être moins bon & moins expectorant, que celui dont nous parlons.

Looch verd.

On peut préparer un looch verd de la même maniere que le looch blanc : on fait une émulſion avec des piſtaches au lieu d'amandes, & l'on emploie du ſyrop de violettes au lieu du ſucre & des ſyrops qu'on fait entrer dans le looch blanc. Pour le rendre plus verd, on peut ajouter un demi-gros d'eau de chaux.

Looch de jaune d'œuf.

℞	Jaune d'œuf récent, ...	n°. j.
	Huile d'Amandes douces, ...	℥ ij.
	Syrop de Guimauve composé, ...	℥ j.
	Eau, ...	℥ iv.
	Eau de Fleurs d'Oranges, ...	ʒ ij.

On peſe dans la même fiole l'eau & le ſyrop, & l'on met l'huile dans une autre fiole. On délaie le jaune d'œuf dans

dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & l'on ajoute une petite cuillerée de l'eau mêlée avec le ſyrop. Lorſque ce mélange eſt bien délayé, on met l'huile peu-à peu, & on l'incorpore avec le jaune d'œuf : on agite le pilon juſqu'à ce que toute l'huile ſoit entrée dans le mélange, qu'il ne paroiſſe aucun globule d'huile, que la matiere ſoit bien unie, & qu'elle ſoit devenue épaiſſe & volumineuſe. Alors on la délaie avec le reſte de l'eau mêlée de ſyrop, & l'on ajoute l'eau de fleurs d'oranges ſur la fin. On met ce looch dans une fiole.

REMARQUES.

Le jaune d'œuf eſt compoſé d'une huile graſſe fort douce, & qu'on peut ſéparer par expreſſion, comme nous l'avons dit au commencement de cet Ouvrage. Il contient encore un parenchyme mucilagineux qui ſe diſſout très bien dans l'eau. Cette derniere ſubſtance tient lieu d'un mucilage étranger pour unir l'huile d'œufs & l'huile d'amandes douces à l'eau. C'eſt ce qui fait que le jaune d'œuf, délayé dans l'eau, forme à lui ſeul une ſorte de lait, qu'on peut nommer *émulſion animale.* La matiere mucilagineuſe du jaune d'œuf n'eſt pas à beaucoup près ſaturée d'huile graſſe, c'eſt ce qui eſt cauſe qu'elle peut ſervir d'intermede, comme tout autre mucilage, pour unir à l'eau une quantité aſſez conſidérable d'huile étrangere à la ſienne. Mais pour qu'on puiſſe faire cette union commodément, il convient de délayer le jaune d'œuf avec un peu d'eau avant de mettre de l'huile, ſans cette précaution, on auroit beaucoup de peine à faire ce looch : je l'ai éprouvé pluſieurs fois.

Le jaune d'œuf eſt encore un fort bon intermede pour unir à l'eau les réſines liquides, comme la térébenthine, le baume de copahu, le baume de la Mecque. On s'y prend de la même maniere que pour unir l'huile à l'eau. Ces mélanges ſont employés aſſez ſouvent dans certaines potions où il eſt néceſſaire de faire entrer de ces réſines liquides.

On peut, par ce moyen, faire prendre commodément

aux malades ces matieres résineuses, qu'ils auroient de la peine à prendre autrement. On peut faire entrer dans une potion de six onces de véhicule, jusqu'à six gros au plus de ces matieres balsamiques par l'intermede d'un jaune d'œuf.

Des Potions.

Potions est un terme général : il signifie un médicament liquide, destiné a être pris par la bouche. Les potions se font depuis deux onces de liqueur jusqu'à huit : elles sont composées de différentes choses, suivant les indications que l'on a à remplir. On en fait d'altérantes & de purgatives. Les premieres sont faites pour être prises par cuillerées à des intervalles que le Médecin prescrit.

Les potions, altérantes, sont ordinairement composées d'eau distillée, de syrops, d'infusions de quelques plantes, de teintures spiritueuses, de poudres, quelquefois de sels en petites doses, comme de nitre, de sels sédatifs, &c. &c.

On fait aussi entrer dans les potions altérantes de l'huile d'amandes douces, du blanc de baleine, du beurre de cacao; alors on les nomme *potions huileuses*, souvent l'on fait entrer du kermès minéral dans ces sortes de potions : il convient de le délayer d'abord, & de le bien diviser dans un mortier de marbre, avec les matieres huileuses, afin que le kermès ne se précipite pas; si on le délayoit dans les fluides aqueux de la potion, il se précipiteroit, ne se mêleroit plus avec les substances huileuses, & le malade n'en feroit pas usage également.

Des Juleps.

Les Juleps sont des potions comme les précédentes, & n'en different point à proprement parler. Ordinairement on les rend agréables à prendre. Ces sortes de potions
Vertus. sont faites pour être calmantes & adoucissantes : on les fait prendre à l'heure du sommeil du malade. On en fait de mucilagineuses, d'émulsionnées & d'aigrelettes, suivant les indications.

Decoctum album de la Pharmacopée de Londres.

℞ Corne de Cerf calcinée & préparée, . ʒ vj.
Gomme arabique concaſſée, ... ʒ iij.
Eau, ... ℔ iij.
Sucre, ... ℥ j.

On met toutes ces ſubſtances enſemble dans un vaiſſeau convenable, & on les fait bouillir, en agitant le mélange ſans diſcontinuer, juſqu'à ce que la liqueur ſoit réduite à une pinte. Alors on la paſſe au travers d'une étamine : on la met dans une bouteille lorſqu'elle eſt ſuffiſamment refroidie, & l'on ajoute,

Eau de fleurs d'Oranges, ... ℥ ß.

On agite la bouteille, afin de mêler cette derniere liqueur. On peut mettre ſi c'eſt le goût du malade, de l'eau de cannelle en place de celle de fleurs d'oranges. Quelques Diſpenſaires recommandent d'employer deux onces de mie de pain blanc en place de gomme arabique : l'une ou l'autre ſubſtance eſt également bonne : elles fourniſſent toutes deux un mucilage qui tient ſuſpendue dans l'eau une certaine quantité de corne de cerf très diviſée ; ce qui donne à ce médicament une couleur blanche laireuſe comme celle d'une émulſion. Cependant par l'intermede de la gomme arabique, ce médicament ſe prépare plus promptement, parcequ'il faut moins de temps pour diſſoudre cette gomme que pout diſſoudre & réduire en mucilage la mie de pain blanc, comme il convient qu'elle le ſoit.

On recommande au malade d'agiter la bouteille chaque fois qu'il prend de ce médicament, parcequ'il n'y a pas une aſſez grande quantité de mucilage pour tenir long-temps ſuſpendue toute la corne de cerf : il s'en précipite toujours une certaine quantité dans une eſpace de temps très court.

Des Tiſanes.

Les tiſanes ſont des infuſions ou de légeres décoctions de plantes, de feuilles, de racines, &c. faites dans de l'eau, pour ſervir de boiſſon ordinaire au malade. Elles doivent

être peu chargées de matieres extractives, & le moins désagréables qu'il est possible, afin de ne point dégoûter le malade.

Des Apozemes.

Les apozemes sont de vraies tisanes : ils en different, en ce que pour l'ordinaire ils sont plus chargés de parties extractives, & qu'on les aiguise avec quelques sels appropriés à l'état du malade : on les rend plus ou moins purgatifs. Les apozemes sont plus dégoûtants & plus actifs que les tisanes : on les fait prendre par verrées, de deux heures en deux heures, quelquefois toutes les quatre heures, & d'autres fois de six heures en six heures.

Tisane de Vinache.

℞ Salsepareille, Squine, Gayac,	āā.	℥ j ß.
Sassafras, Séné,	āā.	℥ ß.
Antimoine crud concassé,		℥ ij.
Eau,		℔ vij.

On met dans un nouet l'antimoine crud : on le suspend au centre d'un vaisseau de terre vernissé, dans lequel on a mis l'eau & les autres ingrédients, à l'exception du sassafras. On fait bouillir légèrement, jusqu'à ce que le fluide aqueux, soit réduit à quatre livres. Alors on tire le vaisseau hors du feu : on y met le sassafras, & on le laisse infuser jusqu'à ce que le tout soit refroidi. On passe cette tisane au travers d'une étamine, sans exprimer le marc, on la laisse déposer : on la tire par inclination, & on la met dans des bouteilles.

R E M A R Q U E S.

La manipulation que nous venons de rapporter, est à-peu-près celle que l'on emploie pour préparer cette tisane. Nous croyons cependant que la longue ébullition est assez inutile : on pourroit la préparer par infusion, en versant sur les ingrédients quatre livres & demie d'eau bouillante, & laisser la tisane en infusion pendant dix ou

douze heures. Quoique la plupart de ces ſubſtances ſoient ligneuſes & fort dures, l'eau pendant l'infuſion en diſſout tous les principes extractifs les plus délicats.

L'antimoine crud paroît aſſez inutile : il n'y a aucun des ingrédients qui entrent dans cette tiſane, qui ait de l'action ſur cette matiere minérale. Mais il n'en eſt pas de même ſi l'on y fait entrer une petite quantité de ſel alkali : il attaque l'antimoine, & il forme un peu de kermès minéral, qui augmente alors la vertu ſudorifique & purgative de cette tiſane.

Des Bouillons.

Les *bouillons* médicinaux ſont des médicaments qui ne different des infuſions & des décoctions dont nous avons parlé, que parceque l'on fait entrer des chairs animales dans leurs compoſitions, comme du veau, des viperes, des tortues, des écreviſſes, &c. ils ſe font d'ailleurs de la même maniere. Le veau, les viperes & les tortues ne contiennent rien de volatil. On commence par faire cuire ces viandes, & l'on ajoute ſur la fin de leur cuite, les matieres végétales dans l'ordre dont nous avons parlé à l'article des décoctions, afin de ne pas perdre les ſubſtances volatiles de celles qui en contiennent. Lorſqu'on fait entrer des écreviſſes dans des bouillons, on les pile groſſièrement dans un mortier de marbre avec un pilon de bois, & on ne les met dans la liqueur bouillante qu'avec les plantes dont on veut conſerver les aromates : on couvre le vaiſſeau, & on laiſſe le tout infuſer juſqu'à ce que le mélange ſoit entièrement refroidi, parceque les écreviſſes contiennent un principe volatil agréable, & qui vraiſemblablement n'eſt pas ſans vertu.

Les bouillons doivent être paſſés froids, afin de pouvoir ſéparer plus commodément la graiſſe qui reſte ſur l'étamine lorſqu'elle eſt figée. La doſe des bouillons eſt depuis un poiſſon juſqu'à une chopine pour chaque priſe. Doſe.

Des Mixtures.

On nomme *Mixtures* des eſpeces de potions concen-

centrées, qu'on prend par gouttes. Elles ſont ordinairement compoſées avec des teintures ſpiritueuſes, des eaux ſpiritueuſes compoſées, des huiles eſſentielles, &c. Ces ſortes de médicaments ſont très commodes pour les malades, en ce qu'ils peuvent les porter ſur eux, & en faire uſage en quelque endroit qu'ils ſe trouvent.

Liqueur de Nitre camphrée.

℞	Nitre purifié en poudre, ...	℥ vj.
	Eau, ...	℔ iij.
	Eſprit de vin camphré, ...	℥ j.

On met le nitre & l'eau dans une bouteille : on agite le vaiſſeau de temps en temps pour accélérer la diſſolution du nitre, lorſqu'il eſt entièrement diſſout, on ajoute l'eſprit de vin camphré. On agite le mélange pendant un moment, puis on le laiſſe repoſer, & on le filtre.

Vertus. On donne cette eau dans les gonorrhées, pour exciter l'urine & pour diminuer les inflammations : on la donne ſpécialement ſur la fin du traitement. Dose. La doſe eſt depuis ſix gouttes, juſqu'à trente dans un verre d'eau, cinq ou ſix fois par jour de la même maniere.

Des Injections & des Lavements.

Les *Injections* ſont des médicaments liquides, faits pour être injectés par le moyen d'une ſeringue dans quelque cavité du corps, comme dans les parties naturelles, dans les inteſtins, & dans les cavités des plaies. Le volume des injections pour les parties naturelles, eſt depuis une once juſqu'à quatre. Il eſt moindre ordinairement pour les plaies, & on ne peut en déterminer la quantité. Les injections qu'on introduit par l'anus dans les inteſtins, portent le nom de *Lavements* & de *Clyſteres* ; le volume de ces dernieres injections eſt ordinairement d'une chopine, ou du poids d'une livre. Lorſque les lavements ſont d'un volume plus conſidérable, ils fatiguent le malade, & ne produiſent pas d'auſſi bons effets, parcequ'il eſt forcé à les rendre preſque ſur-le-champ.

Des Suppositoires.

Les *Suppositoires* sont des médicaments qui doivent avoir à-peu-près la consistance des emplâtres : ils sont de figure conique, gros & long à-peu-près comme un doigt : ils sont faits pour être introduits dans l'anus, afin d'exciter un relâchement, & provoquer les selles : à cet égard, ils tiennent lieu de lavements à ceux qui ne peuvent en prendre. On fait des suppositoires calmants, anodins, &c. mais les purgatifs sont d'un usage plus fréquent : on les rend plus ou moins purgatifs par les ingrédients qu'on fait entrer dans leur composition. La base des suppositoires est le suif, la graisse, la cire blanche ou jaune, le miel épaissi, auxquels on ajoute des poudres purgatives, comme l'aloès, la coloquinte, la scammonée, l'agaric, &c. & quelquefois des sels. Ces matieres doivent être appropriées à l'intention qu'on se propose de remplir.

On fait aussi des suppositoires avec du *beurre de cacao* tout pur : on met pour cela du beurre de cacao dans un mortier de marbre, qu'on a chauffé avec de l'eau chaude : on pile le beurre de cacao avec un pilon qu'on a échauffé en même temps, jusqu'à ce qu'il se réduise en une pâte solide, qu'on puisse manier : alors on roule cette pâte sur une feuille de papier, pour en former un rouleau de la longueur & de la grosseur qu'on juge à propos, & on le fait un peu pointu par un bout : on le coupe ensuite : lorsqu'il est fait, il doit avoir une figure conique. On fait encore des suppositoires de beurre de cacao, en coulant ce beurre fondu dans de petits cornets de papier, ce qui est plus commode : ils sont mieux faits. Quelques personnes les préparent en coulant dans des moules de fer blanc le beurre de cacao liquéfié, & le laissent se figer dans les moules. Cette derniere méthode est très bonne, mais elle oblige d'avoir des moules de différentes longueurs, & de différentes grosseurs.

Des Pessaires.

Les *Pessaires* sont des médicaments solides, de la

groſſeur & de la longueur d'un doigt, faits pour être introduits dans la matrice : ſouvent ce n'eſt qu'un morceau de bois léger, ou de liege, garni à l'extérieur de quelque liniment ou d'emplâtre approprié : quelquefois c'eſt un petit ſachet de taffetas, long & étroit, qu'on remplit de poudres convenables, mais qui ne puiſſent pas ſe trop gonfler par l'humidité qu'elles tirent de la matrice. Les peſſaires doivent être le plus unis qu'il eſt poſſible, afin qu'en les tirant ils ne puiſſent point bleſſer la matrice : on les attache à un ruban pour pouvoir les tirer lorſque cela eſt néceſſaire.

Des Errhines.

Les errhines ſont des médicaments faits pour être introduits dans le nez, afin d'exciter à moucher ou à éternuer, & le plus ſouvent à provoquer ces deux effets à la fois. Elles ont différentes formes, & différentes conſiſtances : elles ſont en poudre ou en onguent, & ſous la conſiſtance d'emplâtre. On donne à ces dernieres une forme pyramidale pour pouvoir les introduire commodément dans les narines. Les errhines ſont encore en liqueurs : on en imbibe du coton qu'on introduit enſuite dans le nez.

Les errhines en poudre ſont les poudres ſternutatoires dont nous avons parlé à l'article des poudres.

Les errhines en onguent ſont faites avec des matieres âcres réduites en poudre, comme le poivre, le gingembre, la pyrethre, qu'on mêle avec une huile, pour en former un mélange de la conſiſtance d'un onguent. On peut lui donner la conſiſtance d'emplâtre, par l'addition d'un peu de cire jaune ou blanche.

Les errhines liquides ſont faites avec des infuſions ou des décoctions de plantes, de racines, ſoit dans de l'eau, ſoit dans du vin.

Des Maſticatoires.

Les *Maſticatoires* ſont des remedes propres à exciter la ſalivation : on les mâche afin qu'ils échauffent la bouche, & qu'ils puiſſent ouvrir les vaiſſeaux & les glandes ſalivaires. On emploie à cet uſage, la pyrethre, les dif-

férentes especes de poivre, le gingembre, le tabac, la graine de moutarde, &c. On peut faire des masticatoires composés, sous plusieurs formes, comme en liqueur, en bol, en tablettes, &c.

Quelquefois on fait mâcher un nouet de linge, rempli de poudre à exciter la salivation. Quelquefois on mêle ces poudres avec de la cire ou de la térébenthine cuite, pour en former des pilules qu'on fait mâcher.

Des Gargarismes.

Les gargarismes sont des médicaments liquides faits pour les maladies de la bouche & de la gorge. On en gargarise ces parties sans rien avaler.

Les gargarismes se font avec des plantes, des racines, &c. que l'on fait infuser dans de l'eau ou dans du vin, suivant les indications qu'on veut remplir : on édulcore ces infusions avec quelques syrops : on les rend quelquefois acidules par l'addition de quelques gouttes d'un acide minéral pur ou dulcifié, qu'on met jusqu'à une agréable acidité. Le lait seul un peu tiédi est souvent employé en gargarisme : on le rend plus adoucissant en le faisant bouillir avec quelques figues grasses. On doit éviter de faire entrer dans leur composition des matieres dangereuses, parcequ'il y a des personnes qui ne peuvent s'empêcher d'avaler toujours un peu de ce qu'elles mettent dans leur bouche.

Des Epithêmes.

On nomme *Epithêmes* des médicaments que l'on applique à l'extérieur. On voit par cette définition, qu'il y a autant d'épithêmes, qu'il y a d'especes de médicaments qu'on peut appliquer à l'extérieur.

Les liniments, les cérats, les pommades, les onguents, les emplâtres, les électuaires, les liqueurs spiritueuses, huileuses, &c. que l'on applique à l'extérieur, sont autant d'épithêmes. On en fait aussi de secs, composés de plantes aromatiques séchées & coupées menu, que l'on enveloppe dans un sac de vieux linge, & que l'on applique ensuite sur quelques parties du corps.

Des Lotions & des Douches.

On entend par *Lotion*, tout ce qui eſt propre à laver & nettoyer le corps, comme ſont les bains domeſtiques, ou de rivieres : mais outre ces lotions de propreté qui facilitent la tranſpiration, il y en a d'autres qui ſont médicinales, & qu'on ne fait que ſur quelques parties du corps. On lave & on frotte la tête après l'avoir raſée, avec des liqueurs ſpiritueuſes, afin d'enlever la craſſe qui bouchoit les pores, & arrêtoit la tranſpiration : ce qui eſt très propre à détourner quelques humeurs qui occaſionnoient des douleurs de tête. Les lotions ſont encore employées comme vulnéraires dans les contuſions, pour empêcher l'extravaſion du ſang, ou ſa coagulation. On lave certaines parties du corps avec des infuſions & des décoctions de plantes, pour détruire la vermine, ou pour guérir la gale.

La *Douche* conſiſte à faire tomber une liqueur d'une certaine hauteur ſur quelques parties malades : elle ſe fait goutte à goutte ou au filet. Les douches ſe font ordinairement avec l'eau froide ou tiédie : on en peut faire avec des infuſions, ou des décoctions de plantes.

Des Fomentations.

Les fomentations ſont liquides ou ſeches. Les liquides ſont faites avec des décoctions de plantes, ſoit dans de l'eau, ſoit dans du vin : celles qui ſe font dans de l'eau, ſont faites avec des plantes émollientes, & elles ſervent à amollir quelques duretés, & pour occaſionner un relâchement. Celles qui ſe font dans du vin ſont fortifiantes : on les fait avec des plantes aſtringentes & aromatiques. Les unes & les autres s'emploient de la même maniere. On frotte les parties malades avec des linges à demi uſés & imbibés de ces décoctions chaudes, & on applique deſſus les linges également imbibés. Quelquefois on emplit de lait chaud une veſſie de cochon, & on l'applique ſur la région du bas-ventre pour amollir quelques duretés. On fait entrer dans les fomentations, du petit-lait & des eaux diſtillées dans leſquelles on fait infuſer ou bouillir

des plantes. On ajoute auſſi aux fomentations, des eaux ſpiritueuſes, des teintures, &c. ſuivant l'exigence des cas. Mais on y fait entrer bien rarement des corps gras, parceque l'intention la plus ordinaire, en faiſant uſage de la fomentation, eſt d'ouvrir les pores de la peau, & de faciliter la tranſpiration, au lieu que les corps gras ont des propriétés contraires.

Les fomentations ſeches ſe font avec différentes matieres qu'on fait frire dans de l'huile, ou dans de la graiſſe comme du ſon, de l'avoine concaſſée, &c. On enveloppe dans un linge ces matieres ſéparées du ſuperflu de leur menſtrue, & on les applique enveloppées ſur les parties malades : ces ſortes de fomentations ſont bonnes pour les rhumatiſmes, & pour les douleurs qui viennent par défaut de tranſpiration.

Des Embrocations.

Les embrocations ſont des médicaments liquides, qu'on applique à l'extérieur de la même maniere que les fomentations : elles n'en different que parcequ'on fait entrer dans les embrocations, des huiles, des graiſſes, du vinaigre & des liqueurs ſpiritueuſes. Quelquefois elles ont pour baſe des infuſions, des décoctions de plantes, & ſouvent ce ne ſont que des mélanges d'huile, d'onguent & de liqueurs ſpiritueuſes. Elles reſſemblent par conſéquent aux liniments. Les embrocations ont différentes vertus, & doivent être appropriées à l'état de la partie malade, & aux intentions qu'on ſe propoſe de remplir.

Des Liniments.

Le *liniment* eſt un médicament gras & huileux, qui doit avoir une conſiſtance moyenne entre celle des huiles graſſes, & celle de la graiſſe de porc préparée; elle doit être fort approchante des baumes naturels. Les meilleures proportions qu'on puiſſe donner pour modele de la conſiſtance, ſont une once d'huile d'olives ſur un ou deux gros, ou même trois gros de graiſſe de porc. On ne doit faire entrer dans leur compoſition, que fort peu ou même

point de cire, à cauſe de la conſiſtance trop grande qu'elle donne à l'huile. On augmente la doſe de l'huile, lorſqu'on fait entrer des poudres dans les liniments.

Quelquefois on ajoute aux liniments, pour leur donner plus d'activité, des liqueurs ſpiritueuſes, comme de l'eſprit de vin camphré, de l'eau vulnéraire, de l'eau de méliſſe compoſée, de l'eſprit volatil de ſel ammoniac, des huiles eſſentielles, &c.

Liniment contre la paralyſie, ou *eau de BARNAVAL.*

♃	Eſprit volatil de Sel Ammoniac dulcifié,	℥ ij ß.
	Huile de petits Chiens, ...	℥ iij.
	Savon noir, ...	ʒ iij.
	Eſprit de Romarin, ...	℥ vj.

On délaie dans un mortier de marbre le ſavon noir avec l'huile de petits chiens : on met ce mélange dans une bouteille, & l'on ajoute l'eſprit volatil de ſel ammoniac & l'eſprit de romarin. On agite le mélange en ſecouant fortement la bouteille, & on ne fait uſage de ce liniment, qu'après l'avoir ainſi ſecoué, parcequ'il eſt ſujet à ſe ſéparer. Ce liniment convient dans les cas de paralyſie, d'engourdiſſement & de rhumatiſme : on en frotte la partie affligée avec un linge qu'on en imbibe : on applique le linge imbibé ſur la partie après l'avoir frottée. On ne doit point faire chauffer ce liniment lorſqu'on s'en ſert, parceque la moindre chaleur feroit diſſiper tout le plus volatil de l'eſprit de ſel ammoniac, dans lequel réſide la plus grande vertu de ce liniment.

Vertus.

Le ſavon noir qu'on fait entrer dans ce liniment, lui donne la conſiſtance & ſert d'intermede pour unir un peu l'alkali volatil avec l'huile & l'eſprit de romarin. Ce que nous entendons ici par eſprit volatil de ſel ammoniac dulcifié, eſt la liqueur ſpiritueuſe, chargée d'alkali volatil, qui paſſe dans la diſtillation, en faiſant le ſel volatil ammoniac concret par l'intermede de l'alkali fixe deſſéché, dans lequel mélange on ajoute de l'eſprit de vin pour faciliter la diſtillation de l'alkali volatil.

Lorſqu'on fait entrer dans les liniments des poudres

ou des matieres extractives gommeuſes, ou d'autres ſubſtances qui ne ſont point analogues aux corps graiſſeux qui ſont les excipients des liniments, on ne doit les y faire entrer qu'en petite quantité, ſur-tout lorſque ces liniments ſont employés pour appaiſer des douleurs occaſionnées par des gonflements & des inflammations, parceque ces matieres ſe deſſechent par la chaleur naturelle du corps, & elles ſe réduiſent en grumeaux plus ou moins durs : qui excitent de la douleur par le frottement, pour peu que le malade ſe remue.

Des Cataplaſmes.

Le *Cataplaſme* eſt un médicament mou, d'une conſiſtance à-peu-près ſemblable à celle de la bouillie, fait pour être appliqué à l'extérieur : on peut faire entrer dans ſa compoſition, des pulpes de plantes, de racines, de fruits; des extraits, des poudres, des farines, des huiles, des onguents, des emplâtres, des huiles eſſentielles, des teintures, des eaux ſpiritueuſes ſimples & compoſées, &c.

Les cataplaſmes ſont quelquefois faits avec des plantes récentes pilées & réduites en pulpe (1) : on les nomme alors *cataplaſmes cruds;* & on nomme *cataplaſmes cuits,* ceux qui ſe font par coction, afin d'attendrir & de mieux mêler enſemble les ſubſtances qu'on fait entrer dans leur compoſition. Les véhicules des cataplaſmes ſont l'eau, le lait, le vin, les eaux diſtillées, &c.

Les cataplaſmes les plus ordinaires ſont faits avec les herbes émollientes, & les quatre farines réſolutives : la méthode que l'on emploie pour les préparer eſt très défectueuſe. Ordinairement on fait bouillir dans beaucoup d'eau, les plantes émollientes, juſqu'à ce qu'elles ſoient bien cuites & qu'elles puiſſent ſe mettre en pulpe : on paſſe la décoction au travers d'un linge : on pile les plantes dans un mortier de marbre, avec un pilon de bois, juſqu'à ce qu'elles ſoient réduites en une eſpece de pâte : on en tire la pulpe par le moyen d'un tamis : on joint à cette pulpe

(1) Silvius, page 144.

les quatre farines résolutives, & un peu de la décoction des herbes, si cela est nécessaire : on fait cuire ce mélange, jusqu'à ce que la farine paroisse bien incorporée. Alors on y ajoute les huiles, les onguents, &c. si l'on y en fait entrer.

Nous remarquerons, 1°. que cette méthode de préparer des cataplasmes est fort longue, parcequ'il faut un temps considérable pour cuire & pour pulper les plantes; 2°. il reste ordinairement une quantité considérable de la décoction des plantes, qui contient tous leurs principes mucilagineux qui sont les plus efficaces de ce remede, & qui n'entrent point dans le cataplasme. Il est vrai qu'on pourroit réduire cette décoction en extrait, & l'ajouter ensuite au cataplasme, après qu'il est cuit; mais cela ne se fait point, à cause du temps que cette opération demande. D'ailleurs, lorsqu'on fait entrer dans le cataplasme des plantes odorantes, telles que le mélilot, la camomille, &c. on ne les traite pas avec plus de ménagement : on les fait bouillir de même, & elles perdent pendant cette forte & longue ébullition, tout ce qu'elles ont de parties volatiles. Pour remédier à ces inconvénients, nous croyons qu'il vaut mieux employer dans les cataplasmes, des plantes séchées & réduites en poudre fine : on les prépare d'avance, & on les conserve dans des bouteilles qu'on bouche bien. Lorsqu'on veut former un cataplasme, on met la quantité que l'on veut de ces poudres avec de l'eau, pour les réduire en pâte : on fait chauffer ce mélange, afin que les poudres s'imbibent & s'attendrissent bien : on ne met que sur la fin celles qui sont aromatiques : au moyen de cette manipulation, on conserve au cataplasme toutes les propriétés des plantes, ainsi que leurs parties mucilagineuses. Voici un exemple de cataplasme fait suivant cette nouvelle méthode.

Cataplasme émollient & résolutif.

℞ Herbes émollientes pulvérisées,	} *āā*. . .	℥ ij.
Quatre farines résolutives,		

On met ces substances ensemble dans un poëlon : on

les délaie dans environ vingt-quatre onces d'eau, avec un pilon de bois : on place le vaiſſeau ſur le feu, & on le fait chauffer en remuant la matiere ſans diſcontinuer avec une ſpatule, pour cuire & amortir les ingrédients. Alors on ajoute,

Pulpe d'Oignons de Lis,	. . . . . .	℥ ij.
Camomille, Mélilot,	} pulvériſées. āā. . .	ʒ ij.
Onguent d'Altæa,	. . . .	℥ j.

On agite le tout juſqu'à ce que le mélange ſoit exact, & on le met dans un pot.

Lorſqu'on fait entrer des emplâtres dans les cataplaſmes où il n'entre point de préparations graiſſeuſes liquides, il faut auparavant les faire diſſoudre dans un peu d'huile, parceque, lorſque les cataplaſmes viennent à refroidir, ils ſont ſujets à ſe figer & ſe grumeler.

On fait aſſez ſouvent des cataplaſmes avec de la mie de pain & du lait, auxquels on ajoute du ſafran en poudre.

Cataplaſme de mie de pain.

On prend pour cela la quantité que l'on veut de mie de pain qu'on a émiétée entre les mains : on la délaie avec une ſuffiſante quantité de lait : on fait cuire ce mélange juſqu'à ce que la mie de pain forme avec le lait une vraie bouillie, & ſur la fin on y ajoute le ſafran, à la doſe qu'on juge convenable : c'eſt depuis demi-gros juſqu'à une once pour une livre de ce cataplaſme. Mais on ne met jamais cette derniere doſe à cauſe de la cherté du ſafran, & qu'elle ne feroit pas plus d'effet que lorſqu'il n'y en a que trois ou quatre gros.

Des Collyres.

Les *Collyres* ſont des médicaments qu'on emploie pour les maladies des yeux : ils ſont ſecs ou liquides. Les collyres ſecs ſont compoſés de matieres réduites en poudre, & qu'on ſouffle dans les yeux par le moyen d'un cure-dent, comme le ſucre candi, le vitriol blanc, le ſel ammoniac.

Ces matieres sont employées pour faire dissiper les cataractes qui commencent à se former.

Les collyres liquides sont composés avec des eaux distillées, comme de roses, de plantain, d'euphraise, de fenouil, &c. auxquels on ajoute du vitriol blanc, de l'iris de Florence, &c. On se sert encore de liqueurs spiritueuses pour se frotter l'extérieur des yeux. Quelquefois on se frotte les mains avec du baume de Fioraventi, ou toute autre liqueur spiritueuse; & on les approche très près des yeux, afin que la vapeur qui s'en éleve y penetre : ces sortes de remedes servent à fortifier la vue.

L'onguent de tuthie s'emploie aussi comme collyre : on en prend une petite portion au bout du doigt, & on s'en frotte le tour des yeux.

Fin des Eléments de Pharmacie.



EXPLICATION

DE PLUSIEURS TERMES DE PHARMACIE,

Employés dans cet Ouvrage.

ACERBE, ſaveur qui occaſionne une aſtriction à la langue & aux levres, & les reſſerre, comme lorſqu'on mâche des prunelles ſauvages, ou des coings verds.

Acides, ſont des ſubſtances ſalines, qui ont une ſaveur aigre qui agace les dents.

Les acides minéraux ſont le vitriolique, le nitreux & le marin. Ils ſont les plus forts de tous.

Les acides végétaux ſont le vinaigre, & tous les ſucres acides des végétaux.

Les acides animaux ſont ceux qu'on retire par l'analyſe des graiſſes animales.

Alambic, vaiſſeau ſervant aux diſtillations : on fait des alambics de verre ou de grès, de terre cuite ou de métal.

Alkali, ſubſtance ſaline, qui a une ſaveur âcre, cauſtique & brûlante.

On a l'alkali marin ou minéral, l'alkali végétal, qu'on obtient par le lavage des cendres des végétaux, & l'alkali volatil qu'on tire par l'analyſe des matieres animales & des matieres végétales qu'on a fait putréfier.

Altérants, ſont tous les médicaments qui ne ſont point évacuants, ou qui ne le ſont que légèrement.

Amulettes, ſont des médicaments quelquefois ſimples, quelquefois composés, qu'on ſuſpend au col, ou à d'autres parties du corps, & qui ont, à ce que l'on prétend, la propriété de ſoulager & de préſerver de quelques maladies, par les corpuſcules inſenſibles qu'ils laiſſent diſſiper ; comme les têtes de viperes qu'on ſuſpend au col des enfants, pour appaiſer les douleurs des dents, &c.

Les fameux ſachets qui ont la réputation de préſerver de l'apoplexie, dans les Gazettes, ſont à préſent compoſés de vermoulure de bois & de ſel marin décrépité. Ces remedes ne ſont ordinairement que des amuſettes, qui n'ont d'autre vertu, que celle d'enrichir le vendeur.

Analyſe, ſe dit de la ſéparation des ſubſtances qui entrent dans la compoſition des corps.

Atténué, ſignifie un corps très diviſé, réduit en poudre ſubtile : on dit une poudre très ténue, lorſqu'elle eſt très fine.

Auſtere, ce qui excite une ſaveur peu différente de celle de l'acerbe.

Bezoard animal : on a donné ce nom au foie de vipere deſſéché & pulvériſé.

Biſtortier, eſpece de pilon de bois, à long manche, avec lequel on ne peut piler que par un bout : il ſert à mêler les drogues qui compoſent un électuaire.

Blanchet, groſſe étoffe de laine, plus ou moins ſerrée, qu'on attache par les quatre coins ſur un carrelet pour y faire paſſer les ſyrops.

Bois ſudorifiques. On entend par cette dénomination, le gayac, le ſaſſafras, la ſquine, la ſalſepareille. De ces quatre ſubſtances, il n'y a que le gayac qui ſoit un véritable bois; les autres ſont des racines.

Carrelet, chaſſis quarré de bois, avec une pointe de clou à chaque coin, pour y attacher un blanchet ou un linge, afin de paſſer commodément les ſyrops & autres liqueurs.

Chauſſe d'Hippocrate, eſpece de ſac de figure conique, qu'on fait ordinairement de gros draps : elle ſert aux mêmes uſages que le blanchet.

Circuler. Faire circuler, c'eſt faire digérer une ſubſtance dans des vaiſſeaux diſpoſés de maniere que la liqueur qui peut s'élever par la chaleur, retombe à meſure ſur la matiere contenue dans le vaiſſeau circulatoire. Voyez *Vaiſſeau de rencontre*, & *Digérer.*

Coaguler, ſe dit d'un mélange qui s'épaiſſit, & qui acquiert la conſiſtance d'une gelée. Les Chymiſtes emploient quelquefois ce terme pour exprimer la formation des cryſtaux des ſels.

Cohober, c'eſt lorſqu'on remet ſur ſon marc une liqueur diſtillée, pour la faire diſtiller de nouveau.

Colature, ſe dit d'une liqueur qu'on a paſſée au travers d'un linge ou d'une étoffe, pour la ſéparer de ſes impuretés.

Concret, *concrétion*, ſe dit d'une ſubſtance liquide qui devient ſolide, comme lorſqu'un ſel diſſous dans l'eau ſe cryſtalliſe; ce qui forme une concrétion ſaline : les matieres réſineuſes ſolides, & les huiles épaiſſes, comme celle de cacao, ſont des concrétions huileuſes.

Congélation, ſe dit d'une liqueur qui acquiert, par le refroidiſſement, une conſiſtance ſolide, comme l'eau qui ſe gele, &c.

Concaſſer, c'eſt réduire en poudre très groſſiere une ſubſtance quelconque.

Coſmétiques, ſont des remedes qui ſervent à l'embelliſſement de la peau.

Cucuphes, ſont des bonnets piqués, garnis dans l'intérieur de poudres aromatiques & céphaliques, qu'on applique ſur la tête pour fortifier le cerveau.

Demi-cucuphes, ſont des bonnets plus petits, garnis à l'intérieur des mêmes remedes.

Décanter, c'eſt verſer par inclination, pour ſéparer une liqueur du dépôt qu'elle a formé.

Défaillance. Voyez DELIQUIUM.

Deliquium ou défaillance, c'est lorsqu'une substance se résout en liqueur en attirant l'humidité de l'air.

Dépilatoires, sont des médicaments légèrement caustiques, capables de faire tomber le poil.

Dépuration, se dit des liqueurs troubles, qui se clarifient d'elles-mêmes, ou que l'on clarifie artificiellement.

Digérer, se dit d'une substance qu'on met dans un matras à une chaleur douce, avec une liqueur appropriée pour en extraire quelque principe.

Dispenser une composition, c'est arranger dans un ordre toutes les drogues choisies qui doivent la former.

Eau d'arquebusade. On donne ce nom à l'eau vulnéraire spiritueuse.

Ecussons, sont des médicaments qui tirent leur nom de la forme qu'on leur donne : ce sont des emplâtres étendus sur de la peau, ou des poudres enfermées dans un sachet, l'un & l'autre formés en écussons. On les applique à l'extérieur sur l'estomac & sur le cœur.

Edulcorer, c'est adoucir quelque saveur d'une boisson, par l'addition d'un peu de sucre ou d'un peu de syrop.

Edulcorer, se dit aussi lorsqu'on lave un précipité pour dissoudre la portion de sel qu'il retient après sa précipitation.

Effervescence, c'est l'action de deux substances l'une sur l'autre, qui excite un bouillonnement & un gonflement; quelquefois il est accompagné de chaleur, quelquefois il excite du froid, & quelquefois il n'excite ni l'un ni l'autre.

Embaumement. Son objet est de conserver les corps des animaux après leur mort, & de les préserver de la putréfaction. Il demande pour y procéder, le ministere de l'Apothicaire pour la confection & la préparation des drogues ; & celui du Chirurgien pour l'emploi des mêmes drogues. *Pomet*, dans son traité des Drogues, édition *in-fol.* 1695, à l'article *Mumie*, rapporte avec beaucoup d'ordre & de clarté tout ce que l'on peut dire de plus essentiel sur les embaumements des Anciens. S'il n'eût pas publié son travail cinquante-cinq ans avant celui de M. Rouelle, ce qu'il dit pourroit passer pour un extrait lumineux du Mémoire obscur de M. Rouelle, inséré dans le volume de l'Académie pour l'année 1750. Tout ce que cet Apothicaire a dit de nouveau sur les embaumements, ne consiste que dans l'analyse qu'il a faite à la cornue de plusieurs mumies; elles lui ont toutes fourni des produits à-peu près semblables à ceux du succin. M. Rouelle a fait ses efforts pour tirer des produits de ces analyses un sel crystallisable, comme celui du succin (1) ; & pour cela il a lavé dans de l'eau bouillante les huiles produites par l'analyse de ces mumies, afin d'en bien séparer l'acide. Il a filtré la liqueur, & l'a mise à évaporer : *elle a répandu une odeur de succin, & tout s'est dissipé ; il y avoit trop peu de matiere pour avoir des crystaux.* Il paroît que M.

(1) Mémoires de l'Académie, 1750, pag. 143.

Rouelle ignoroit que les matieres salines dans les huiles empyreumatiques sont tellement combinées, que les lotions réitérées dans l'eau bouillante n'en séparent que des atomes. Il ignoroit encore que le meilleur moyen pour séparer le sel contenu dans l'huile fétide du succin, est de rectifier cette même huile sans intermede, & qu'on en tire chaque fois une assez bonne quantité de sel volatil crystallisé en aiguilles, tandis que les lotions de cette même huile dans l'eau ne fournissent que des atomes de sel qu'on a beaucoup de peine à recueillir. De tous les procédés qu'on pouvoit employer pour constater la parfaite analogie des produits des mumies avec ceux du succin, M. Rouelle s'est précisément servi de celui qui est le plus défectueux; ce qui est fâcheux, parceque cette matiere est fort intéressante pour la Chymie & pour l'Histoire naturelle, attendu les lumieres qu'elle peut répandre sur l'origine & la formation du succin; & que d'ailleurs on ne trouve pas tous les jours des gens qui veulent bien se départir des échantillons de leurs cabinets, pour les sacrifier à des expériences.

Empyreume, c'est l'odeur désagréable que prennent les liqueurs lorsqu'on distille à trop grand feu.

Epister, se dit d'une substance qu'on pile dans un mortier de marbre, & qui se réduit en pâte, comme, par exemple, lorsqu'on pile des fruits de kynorrhodon.

Exotiques, se dit des plantes seches qu'on nous apporte des pays étrangers.

Feces ou *Lie*, c'est ce que déposent certaines liqueurs par le repos.

Filtrer, est une maniere de purifier les liqueurs pour les éclaircir; on les fait passer au travers des pores de quelques corps.

On filtre de trois manieres. 1°. La plus usitée consiste à faire passer les liqueurs au travers d'un papier gris, plié en cône & arrangé sur un entonnoir de verre, avec des brins de paille par-dessous; ou bien on étend un papier gris sur un linge attaché par les quatre coins sur un carrelet.

2°. On peut faire passer les liqueurs au travers du sablon qu'on a mis dans un entonnoir de verre; cette maniere de filtrer est pour les liqueurs acides qui détruiroient le papier.

3°. On filtre les liqueurs par le moyen des meches de coton, ou des languettes de drap blanc: on les mouille d'abord dans l'eau, ensuite on plonge un bout dans la liqueur qu'on veut filtrer: on incline un peu le vaisseau du côté de la languette, & on pose l'autre bout de cette même languette sur les bords d'un autre vaisseau, pour recevoir la liqueur qui s'éleve par les tuyaux capillaires de la languette.

Fluor. Voyez SEL FLUOR.

Frontaux, ce sont des médicaments que l'on applique sur le front pour guérir les maux de tête: on en fait de secs & de liquides.

Incinération, c'est la réduction en cendre, par le feu, d'une plante de laquelle on veut tirer le sel fixe.

Inclination, se dit d'une liqueur qu'on verse doucement en penchant le vaisseau, pour la séparer du dépôt qu'elle a formé.

Incorporer, se dit d'une ou de plusieurs substances réduites en poudre, qu'on mêle ensemble par le moyen d'un véhicule convenable, comme lorsqu'on fait un électuaire.

Indigene, se dit des plantes qui croissent dans notre climat.

Imprégné, se dit d'un corps qui contient une substance qui n'est pas combinée avec lui, comme une éponge imbibée d'eau.

Impalpable, se dit d'une poudre tellement divisée, qu'on n'en sent plus les molécules entre les doigts, comme sont toutes les substances qu'on a broyées long-temps sur le porphyre.

Lait virginal, est la teinture de benjoin, mêlée avec de l'eau.

Liquéfier, c'est rendre fluide par la chaleur un corps qui a de la consistance, comme lorsqu'on fait fondre de la cire, de la graisse, &c.

Macérer, est la même chose que digérer.

Macérer, se dit aussi d'une substance qu'on laisse ramollir d'elle-même; comme lorsqu'on met des fruits de kynorrhodon à la cave pour qu'ils achevent de mûrir; ou lorsqu'on fait digérer des tamarins avec un peu d'eau pour les ramollir, afin d'en tirer la pulpe plus facilement.

Magdaléons, se dit des emplâtres qu'on a réduits en petits cylindres ou rouleaux.

Magma, se dit d'une liqueur qui acquiert une consistance épaisse, comme une bouillie ou comme une gelée.

Malaxer, c'est manier entre les mains un emplâtre, ou une masse de pilules, pour les ramollir par la chaleur sans les liquéfier.

Matras, est une bouteille a long col, qui a sa capacité ronde comme une boule.

Menstrue, se dit d'une liqueur qu'on emploie pour dissoudre en entier, ou pour extraire seulement certaines substances d'un corps. Il y a plusieurs especes de Menstrues; savoir, 1°. les aqueux, comme l'eau simple, & les eaux distillées; ces menstrues dissolvent les gommes, les sels, les extraits aqueux, les savons, &c.

2°. Les menstrues spiritueux, comme l'esprit de vin & les eaux spiritueuses aromatiques, dissolvent les savons, les résines, & plus ou moins bien les matieres huileuses.

3°. Les menstrues huileux, dissolvent les résines, le soufre, &c.

Enfin les menstrues salins. Ce sont l'alkali fixe & volatil, & les différents acides.

Mixte, se dit de tous les corps naturels composés, on les divise en trois regnes, minéral, végétal & animal.

Mixture, se dit d'un mélange quelconque; mais on entend par ce mot en Pharmacie un genre de potion magistrale, faite pour être prise par gouttes.

Monder, signifie nettoyer ou séparer quelques matieres d'un mixte, comme on sépare les buchettes ou les queues du séné, &c.

Mucilage, se dit d'une liqueur épaisse ou gluante, comme le blanc d'un œuf non cuit.

Myva, est de la gelée de fruits.

Œsipe, eſt une ſubſtance graiſſeuſe qu'on tire de la laine d'entre les cuiſſes des moutons.

Officinal, les remedes officinaux ſont ceux qu'on tient tout préparés dans les boutiques des Apothicaires.

Onglet, c'eſt la partie inférieure de certaines fleurs, qui eſt d'une couleur différente du reſte des fleurs, comme aux œillets, aux fleurs de pavot rouge, &c.

Oxycrat, c'eſt un mélange d'eau & de vinaigre.

Parenchyme, j'entends par ce mot le ſquelette fibreux qui ſert de cloiſon à quelque ſuc que ce ſoit : par exemple, la chair d'une pomme eſt compoſée de parenchyme & de ſuc.

Parfum, ſe dit d'une ſubſtance qui affecte agréablement les nerfs olfactifs. Les parfums ſont de deux ſortes. Il y en a de liquides & de ſolides : les parfums liquides ſont l'eau de méliſſe, l'eau ſans pareille, les huiles eſſentielles, & généralement toutes les ſubſtances liquides qui ont une bonne odeur. Les parfums ſecs ſont des poudres ou des ſubſtances concaſſées qui ſont de bonne odeur, tels que le girofle, la cannelle, la muſcade, la caſcarille, le baume ſec du Pérou, &c. Les encens qu'on brûle dans les Egliſes, les paſtilles odorantes pour brûler, dont nous avons parlé, ſont des parfums ſecs. On enferme les parfums ſecs dans de petits ſacs de taffetas pour former des ſachets de parfums.

Peaux divines, on donne ce nom à des bonnets, ou calottes de peau de mouton, légèrement enduits d'emplâtres appropriés pour guérir ou ſoulager les maux de tête.

Pilules angéliques, on a donné ce nom aux pilules nommées *Grains de vie*.

Pilules gourmandes, on donne ce nom aux pilules nommées *Grains de vie*.

Pois de cire, ce ſont de petites boules de cire jaune ou blanche, de la groſſeur des pois ſecs : on s'en ſert pour mettre dans la cavité des cauteres, au lieu des pois ſecs qu'on emploie ordinairement à cet uſage.

Pulpoir, ſpatule qui dans un côté de ſa largeur eſt de niveau avec le manche. On ſe ſert de cet inſtrument pour faire paſſer, par le frottement, les pulpes au travers d'un tamis.

Raréfié, ſe dit d'un corps qui augmente de volume, ſans augmenter de poids ou de peſanteur abſolue.

Récipient, vaiſſeau deſtiné à recevoir une liqueur à meſure qu'elle diſtille.

Rectifier, ſe dit d'une liqueur ou d'une ſubſtance qu'on diſtille de nouveau pour la rendre plus pure.

Réſidence, ſignifie ce qui reſte; il ſe dit auſſi de la *lie* ou *feces* qu'une liqueur a dépoſée.

Sel cathartique amer, c'eſt le ſel d'Epſom.

Sel de prunelle, on a donné ce nom au cryſtal minéral.

Sel fixe. Voyez ALKALI.

Sel fluor, ſont les acides qui ne peuvent prendre de forme ſeche concrete tant qu'ils ſont purs; tels ſont les acides minéraux.

Spatule, inſtrument plus ou moins long, large & applati par un bout : il ſert à remuer les compoſitions. On en fait de bois, de fer, d'argent, de verre, &c.

Squames, on nomme ainſi les eſpeces de feuilles qu'on ſépare des oignons.

Ténu. Voyez ATTÉNUÉ.

Topiques, ſe dit des médicaments qu'on applique à l'extérieur.

Triturer, ſe dit des matieres qu'on réduit en poudre, en remuant le pilon circulairement autour du fond du mortier, & ſans faire agir le pilon de haut en bas; cette manipulation eſt néceſſaire pour pulvériſer toutes les réſines, & la plupart des gommes réſines.

Vaiſſeau de rencontre, ſe dit de deux vaiſſeaux dont les ouvertures ſont l'une dans l'autre. C'eſt toujours l'ouverture du vaiſſeau ſupérieur qui entre dans le vaiſſeau inférieur. Cet appareil ſert pour les digeſtions & les circulations.



TABLE DES MATIERES.

C

E

G

H

Q

Fin de la Table des Matieres.

APPROBATION.

J'ai lu par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un imprimé intitulé *Eléments de Pharmacie, théorique & pratique, &c.* par M. Baumé, *de l'Académie Royale des Sciences, Maître en Pharmacie, &c.* L'acceuil que le Public a fait aux différentes éditions de cet Ouvrage, eſt une preuve de ſon mérite & de ſon importance; & nous eſtimons qu'on recevra avec le même empreſſement celle que l'Auteur préſente aujourd'hui. A Paris, ce 22 Août 1783.

Signé, Valmont de Bomare.

PRIVILEGE DU ROI.

Louis, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre: A nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenans nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenants Civils & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra: Salut. Notre amé le ſieur Samſon, Libraire, Nous a fait expoſer qu'il deſireroit faire imprimer & donner au Public un Ouvrage intitulé: *Eléments de Pharmacie, théorique & pratique, &c. par* M. Baumé. S'il nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilege pour ce néceſſaires. A ces causes, voulant favorablement traiter l'Expoſant, nous lui avons permis & permettons de faire imprimer ledit Ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le vendre, faire vendre par tout notre Royaume pendant le temps de dix années conſécutives, à compter de la date des Préſentes. Faiſons défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance; comme auſſi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit Ouvrage, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ſes hoirs ou ayants cauſe, à peine de ſaiſie & de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de ſix mille livres d'amende, qui ne pourra être modérée pour la premiere fois, de pareille amende & de déchéance d'état en cas de récidive, & de tous dépens, dommages & intérêts, conformément à l'Arrêt du Conſeil du 30 Août 1777, concernant les Contrefaçons. A la charge que ces Préſentes ſeront enregiſtrées tout au long ſur le Regiſtre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impreſſion dudit Ouvrage ſera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Réglements de la Librairie, à peine de déchéance du préſent Privilege: qu'avant de l'expoſer en vente, le Manuſcrit qui aura ſervi de copie à l'impreſſion dudit Ouvrage, ſera remis dans le même état où l'Approbation y aura été donnée, ès mains de notre très cher & féal Chevalier Garde des Sceaux de France le ſieur Hue de Miromenil, Commandeur de nos Ordres; qu'il en ſera enſuite remis deux Exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, & un dans celle de Notre très cher & féal Chevalier Chancelier de France, le ſieur de Maupeou, & un dans celle dudit ſieur Hue de Miromenil; le tout à peine de nullité des Préſentes: du contenu deſquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Expoſant & ſes ayants cauſes, pleinement & paiſiblement, ſans ſouffrir qu'il leur ſoit fait aucun trouble ou empêchement. Voulons que la copie des Préſentes, qui ſera imprimée tout au long au com-

mencement ou à la fin dudit Ouvrage, soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'Original. Commandons au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant Clameur de Haro, Charte Normande & Lettres à ce contraires. Car tel est notre plaisir. Donné à Paris, le dixieme jour du mois d'Octobre, l'an de grace mil sept cent quatre-ving-trois, & de notre regne le dixieme. Par le Roi en son Conseil.

Signé, LE BEGUE.

Registré sur le Registre XXI de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N°. 3062, Fol. 950, conformément aux dispositions énoncées au présent privilege : & à la charge de remettre à ladite Chambre huit Exemplaires, prescrits par l'article CVIII du Réglement de 1723. A Paris, ce 17 Octobre 1783.

Signé, LE CLERC, *Syndic.*

ERRATA.

Page 4, *ligne* 15, fournit le, *ajoutez* plus.
13, des différents vaisseaux dont on se sert dans la Pharmacie, *lisez* des vaisseaux dans lesquels on garde les médicaments.
68, *ligne* 31, *après* ont été, *ajoutez* peu.
112, *ligne derniere*, proprement, *lisez* promptement.
113, *ligne* 34, l'extérieur, *lisez* l'intérieur.
124, *ligne* 24, ainimaux, *lisez* animaux.
146, *ligne* 16, trituion, *lisez* trituration.
150, *ligne* 16, épaisses, *lisez* épaissies.
201, *ligne* 12, médicamentaux, *lisez* médicamenteux.
213, *ligne* 21, rectifiée, *lisez* rectifié.
au verso de la page 231, lisez 232.
232, *ligne* 23, dirigée, *lisez* digéré.
232, *ligne* 26, goutte, *lisez* gouttes.
241, *dans la note*, regles, *lisez* régules.
266, *ligne* 12, verd, *lisez* récent.
282, *ligne* 31, pour, *lisez* par.
411, *ligne* 23 & 26, galenga, *lisez* galanga.
435, *ligne* 9, de marc, *lisez* du marc.
558, *ligne* 15, Bézoar, *lisez* Bézoard.
565, *ligne* 21, poudres vomitives, *lisez* poudre vomitive.
571, *ligne* 19, décreusement, *lisez* décrûment.
609, *ligne* 8, Spislait, *lisez* Spitzlait.
663, *ligne* 30, mercuriales, *lisez* mercurielles.
799, *ligne* 18, verre, *lisez* vers.
757, *ligne* 28 & 30, thymælea, *lisez* thymelæa.
872, colonne 2, *ligne* 32, le mot pierre admirable est inutile.





